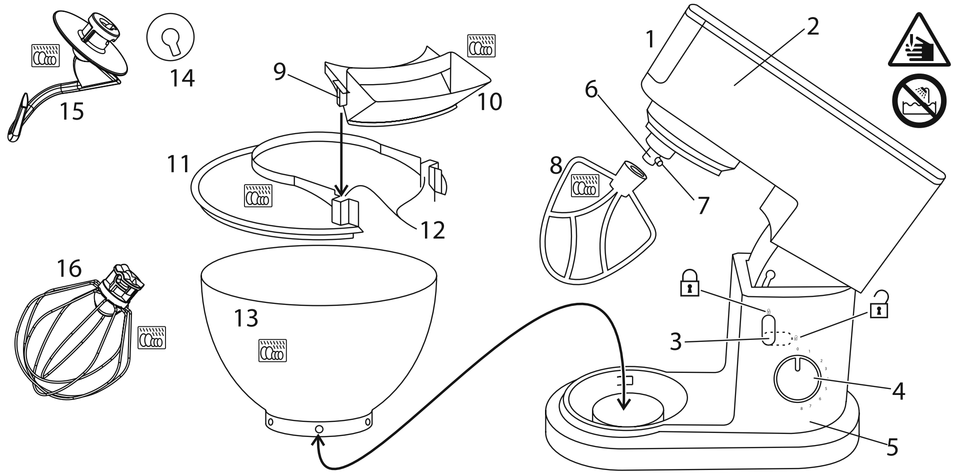
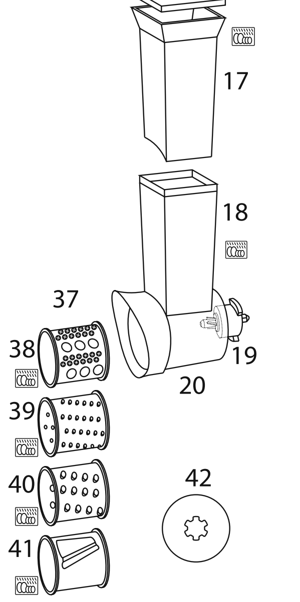
Russell Hobbs

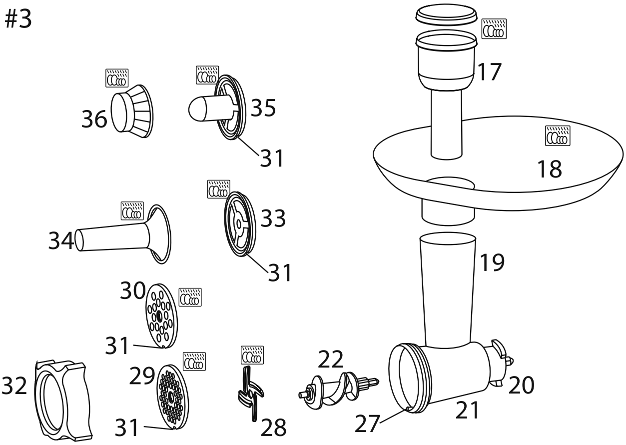



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

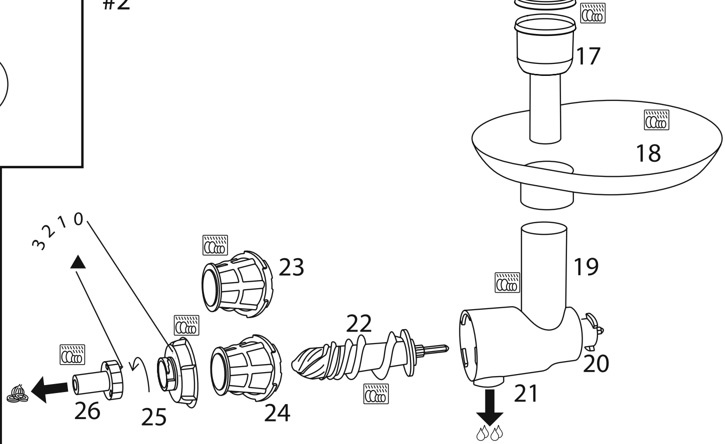
#4


17
18
19
20
37
38
39
40
41
42

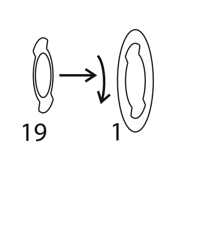
#3


36
35
31
34
33
31
30
31
29
31
32
28
22
27
21
20
19
18
17

#2


3 2 1 0
23
22
19
20
21
26
25
24
18
17

#1


19
1

diagrams		
1 front drive cover	16 whisk	32 ring nut
2 arm	17 pusher	33 sausage backplate
3 arm release	18 tray	34 sausage nozzle
4 speed control	19 tube	35 kebbe backplate
5 motor unit	20 body (rear)	36 kebbe nozzle
6 drive shaft	21 body	37 cutters
7 lug	22 shaft	38 grinder
8 beater	23 fine sieve	39 fine grater
9 tab	24 coarse sieve	40 coarse grater
10 funnel	25 sieve retainer	41 slicer
11 splash guard	26 nozzle	42 cutter (rear)
12 grooves	27 lug	dishwasher safe
13 bowl	28 blade	
14 slot	29 fine screen	
15 hook	30 coarse screen	
	31 slot	

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

STOP IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

- Children must not use or play with the appliance.
- Keep the appliance and cable out of reach of children.

Misuse of the appliance may cause injury.

2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.

4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't put the motor unit in liquid.

5 Don't use the appliance without fitting the splash guard.

6 Don't fill with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. liquid temperature below 40°C).

7 Don't use accessories or attachments other than those we supply.

8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

9 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

10 Don't run the motor continuously for more than 10 minutes, it may overheat. After 10 minutes switch off for at least 10 minutes, to recover.

household use only

RAISING THE ARM

1 The springs in the arm are quite powerful, so:
   a) Check that the appliance is switched off (0)
   b) Hold the bottom of the appliance.
   c) Keep clear of the top of the arm.
   d) Turn the arm release to 🔓.
   e) The arm will move to the raised position.
   f) Let go.

THE BOWL

2 Raise the arm before fitting or removing the bowl.
3 Fit the bowl to the appliance and turn it clockwise.
4 Turn it anti-clockwise to release it.
5 The contents of the bowl will rise when you start the motor – the higher the speed, the more they'll rise.
6 Try not to fill the bowl more than about half full (specially when using the whisk).
✵ Use only the bowl supplied.

THE ATTACHMENTS

7 Fit and remove the attachments with the appliance switched off and unplugged, and the arm raised.
8 Align the slot in the top of the attachment with the lug on the drive shaft, push the attachment on to the drive shaft, and turn it anti-clockwise.
9 To remove an attachment, push it on to the drive shaft, turn it clockwise, then pull it off.

LOWER THE ARM

   a) Check that the appliance is switched off (0).
   b) Hold the bottom of the appliance.
   c) Turn the arm release to 🔓.
   d) Press the arm down.
   e) Let the arm release go.
   f) Let go.

THE SPLASH GUARD

10 The splash guard fits on top of the bowl.
11 The funnel lets you add ingredients without removing the splash guard.
12 With the bowl in position, and the arm down:
   a) slide the splash guard between the arm and the bowl
   b) Turn the splash guard towards you, so that you can add ingredients easily.
   c) Align the tabs on the sides of the funnel with the grooves in the open part of the splash guard.
   d) Slide the funnel down to cover the open part of the splash guard.
13 To remove the splash guard:
   e) Lift the funnel off.
   f) Lift the splash guard slightly, to clear the bowl rim.
   g) Pull it out from between the bowl and the arm.

SWITCH ON

14 Sit the motor unit on a dry, firm, level surface, near a power socket.
15 Check that the speed control is set to 0.
16 Put the plug into the power socket.

👁 SPEED CONTROL

17 Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 8 = high).
18 Turn the speed control back to 0 to turn the motor off.
19 Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
20 Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.

👁 WHICH SPEED?

attachment	speed	use
whisk	4-8	beating/aerating cream, egg whites, batter, light mixes
beater	4-6	creaming butter and sugar, medium cake mixes
hook	1-3	heavy mixtures, bread, pastry

#1 THE TOOLS

21 Fit and remove the attachments with the appliance switched off and unplugged, and the arm lowered.
22 Remove the front drive cover from the arm.
23 Align the rear of the body with the hole in the front drive, push the tool into the drive, and turn it clockwise to lock it into place.
24 To remove a tool, turn it anti-clockwise, and pull it away from the arm.
25 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
26 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
27 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
28 The tomato skinner/juicer and the meat grinder may be fitted with the tray, to speed up the process.
✸ Don't run the motor continuously for more than 3 minutes, it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 3 minutes, to recover.

#2 TOMATO SKINNER/JUICER

29 This tool can be used for skinning/juicing fruit like plums and grapes, which have a very thin skin and soft pulp inside.
30 Use seedless fruit, or remove the seeds/stones manually.
31 Larger fruit like tomatoes and plums should be quartered.
32 Push the shaft into the body.
33 Align the sieve with the body and push the sieve into the body.
- The coarse sieve allows larger particles of pulp to pass into the juice.
- The fine sieve cuts the particles down.

34 Align the sieve retainer with the body, push it on to the body, and turn it anti-clockwise, to lock it in place.
35 Align the rear of the nozzle with the front of the sieve retainer, and turn it to bring the pointer round to 1, 2, or 3, depending on the thickness of the skin.
36 You will need to experiment with the setting, but we suggest using 1 (thick) for tomatoes, 2 (medium) for plums, and 3 (thin) for grapes.
37 The, the juice/pulp 💧💧 will come out of the bottom of the tool, the skins will come out of the nozzle.
38 To disassemble the tool, switch off, unplug the appliance, then remove the tool from the arm.
39 Turn the nozzle to 0 and pull it off.
40 Turn the sieve retainer clockwise.

☞

41 Pull the sieve out of the body.
42 Pull the shaft out of the body.

#3 MEAT GRINDER

43 This tool can be used for grinding meat, making sausages, or making kebbe.
44 Push the shaft into the body.
45 Fit the blade to the front of the shaft.
46 The flat side of the blade should be towards the screen.
47 Fit the screen you want to use.
48 The slot in the edge of the screen fits over the lug inside the front of the body.
49 Fit the ring nut to the front of the body and tighten it by hand.

GRINDING

50 Cut meat into strips 25mm square, and not more than 50mm long.
51 If you want an even finer grind, put the meat twice through the fine screen.
52 When you've finished, run scraps of bread through the grinder to clear the screen.

SAUSAGES

53 Push the shaft into the body.
54 Fit the sausage backplate.
55 Put the front of the sausage nozzle through the centre of the ring nut.
56 Align the rear of the sausage nozzle with the front of the backplate.
57 Fit the ring nut to the front of the body and tighten it by hand.
58 Soak sausage skins in water for at least 10 minutes before using.
59 Slide the sausage skin over the outside of the sausage nozzle till almost all the skin is on the nozzle.
60 Tie a knot in the free end of the skin.
61 Hold the skin with one hand.
62 Run the appliance, to force meat into the skin.
63 Tighten or loosen your grip on the skin, to regulate the thickness of the sausage.
64 When you have filled a length of sausage, pinch and twist the skin every 120mm or so to make individual sausages.

KEBBE

65 Kebbe is an outer casing made from 50% ground meat and 50% bulgur wheat, stuffed with spiced meat and/or vegetables, sealed at the ends, then baked/fried.
66 Use the fine screen.
67 Grind the meat.
68 Soak the bulgur wheat in water, drain, and grind.
69 Mix the ground meat and bulgur wheat.
70 Grind the mixture twice.
71 Switch off, unplug, then remove the screen and blade.
72 Push the shaft into the body.
73 Fit the kebbe backplate.
74 Put the front of the kebbe nozzle through the centre of the ring nut.
75 Align the rear of the kebbe nozzle with the front of the backplate.
76 Fit the ring nut to the front of the body and tighten it by hand.
77 Run the appliance till you have a short (80-100mm) hosepipe of meat.
78 Crimp the free end of the hosepipe.
79 Cut the other end from the appliance.
80 Fill with your chosen filling, then crimp the other end of the hosepipe.
81 Repeat till all the wheat/meat mixture is used up.

#4 SLICER/GRATER

82 Push the cutter of your choice into the body.
83 You might need to turn is slightly to engage with the drive at the rear of the body.
84 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
85 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
86 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
⚠ Don't put your fingers inside the cutters.

CARE AND MAINTENANCE

87 Switch the appliance off (0) and unplug it.
88 Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
89 Hand wash the removable parts.
You may wash these parts in a dishwasher.
90 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
91 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

=	tablespoon	ml =	millilitres
=	teaspoon	g =	grams

pizza dough (hook) makes 2 large pizzas

250	ml	water
400	g	plain flour
1½	(tablespoon)	olive oil
2½	(teaspoon)	dried yeast
½	(teaspoon)	sugar
1	(teaspoon)	salt

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a jug. Select speed 1. Gradually add the liquid. Select speed 2. Knead for 2 minutes. Remove the dough. Cut the dough in half. Roll the dough into circles on a floured surface. Put the circles on a non-stick baking tray. Spread the circles with a tomato based sauce and add toppings. Bake in a pre-heated oven at 190°C for 15-20 minutes. The surface should be golden brown.

recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

- Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.

5 Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Spritzschutz.

6 Der Inhalt, mit dem Sie das Gerät befüllen, darf nur so heiß sein, dass Sie stets sicher damit umgehen können (d.h. die Temperatur von Flüssigkeiten sollte unter 40°C liegen).

7 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.

8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

9 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

10 Den Motor nicht länger als 10 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 10 Minuten Betrieb den Motor mindestens 10 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

HEBEN DES MULTIFUNKTIONSARMS

1 Die Federn im Multifunktionsarm sind sehr stark, daher:

a) Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (0).
b) Halten Sie das untere Teil des Geräts fest.
c) Halten Sie ausreichend Abstand zum oberen Ende des Multifunktionsarms.
d) Stellen Sie den Entriegelungsschalter des Multifunktionsarms auf 🔓.
e) Der Multifunktionsarm bewegt sich nach oben.
f) Lassen Sie los.

Zeichnungen

1 Abdeckung vorderer Antrieb
2 Multifunktionsarm
3 Entriegelungsschalter Multifunktionsarm
4 Geschwindigkeitsregler
5 Motoreinheit
6 Antriebsachse
7 Riegel
8 Flachrührer
9 Vorsprung
10 Einfüllhilfe
11 Spritzschutz
12 Rillen
13 Rührschüssel
14 Aufsatzöffnung
15 Knethaken
16 Schneebesen
17 Einfüllhilfe
18 Einfülltrichter
19 Einfüllschacht
20 Gehäuse (hinten)
21 Gehäuse
22 Schaft
23 Sieb, feinmaschig
24 Sieb, grobmaschig
25 Siebhalterung
26 Tülle
27 Klemme
28 Messer
29 Scheibe fein
30 Scheibe grob
31 Auskerbung
32 Schraubring
33 Einsatzscheibe für Wurst
34 Tülle für Wurst
35 Einsatzscheibe für Kibbeh
36 Tülle für Kibbeh
37 Schneideinsätze
38 Mahlwerk
39 Reibe, fein
40 Reibe, grob
41 Schneidmesser
42 Schneideinsatz (Unterseite)
Spülmaschinenfest

DIE RÜHRSCHÜSSEL

2 Heben Sie den Multifunktionsarm an, bevor Sie die Rührschüssel einsetzen oder entnehmen.
3 Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
4 Drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln.
5 Der Inhalt der Schüssel wird sich bei Einschalten des Motors nach oben bewegen - je größer die Geschwindigkeit, desto höher bewegt sich der Inhalt.
6 Versuchen Sie, die Rührschüssel höchstens bis zur Hälfte zu befüllen (vor allem wenn Sie den Schneebesen verwenden).
✸ Verwenden Sie nur die mitgelieferte Rührschüssel.

AUFSÄTZE

7 Setzen Sie die Aufsätze nur ein, wenn das Gerät ausgeschaltet, der Netzstecker nicht am Strom angeschlossen und der Multifunktionsarm angehoben ist. Dies gilt ebenso, wenn Sie die Teile entfernen.
8 Richten Sie die Aufsatzöffnung an dem Riegel, der sich an der Antriebsachse befindet, aus, schieben Sie den Aufsatz auf die Achse und drehen sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
9 Um einen Aufsatz zu entfernen, drücken Sie diesen auf der Antriebsachse nach oben, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn anschließend ab.

KLAPPEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSARM HERUNTER

a) Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (0).
b) Halten Sie das untere Teil des Geräts fest.
c) Stellen Sie den Entriegelungsschalter des Multifunktionsarms auf 🔓.
d) Drücken Sie den Arm nach unten.
e) Stellen Sie den Entriegelungsschalter zurück.
f) Lassen Sie los.

DER SPRITZSCHUTZ

10 Der Spritzschutz wird auf die Rührschüssel aufgesetzt.
11 Mit dem Trichter können Sie Zutaten einfüllen, ohne den Spritzschutz abzunehmen.
12 Setzen Sie die Rührschüssel ein, führen Sie den Multifunktionsarm nach unten und:
a) schieben Sie den Spritzschutz zwischen den Multifunktionsarm und die Rührschüssel.
b) Positionieren Sie den Spritzschutz so, dass Sie Zutaten leicht einfüllen können.
c) Richten Sie die Vorsprünge, die sich seitlich an der Einfüllhilfe befinden, an den Rillen in der Öffnung des Spritzschutzes aus.

d) Schieben Sie die Einfüllhilfe nach unten, so dass die Öffnung des Spritzschutzes abgedeckt wird.

13 Um den Spritzschutz abzunehmen:

e) Nehmen Sie die Einfüllhilfe ab.

f) Heben Sie den Spritzschutz vorsichtig an, um diesen vom Rand der Rührschüssel zu lösen.

g) Ziehen Sie ihn zwischen Rührschüssel und Multifunktionsarm hervor.

EINSCHALTEN

14 Die Motoreinheit auf eine trockene, feste, ebene Fläche stellen, die sich in der Nähe einer Steckdose befindet.

15 Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0 gestellt ist.

16 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

GESCHWINDIGKEITSREGLER

17 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 8 = hoch).

18 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 0 um den Motor auszuschalten.

19 Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.

20 Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

WELCHE GESCHWINDIGKEIT?

Aufsatz	Geschwindigkeit	Verwendungszweck
Schneebesen	4-8	Sahne, Eiweiß schlagen/ schaumig schlagen, flüssigen Teig und Massen verrühren
Flachrührer	4-6	Butter und Zucker, halbflüssige Kuchenmischungen verrühren
Knethaken	1-3	Dickflüssige Mischungen, Brot, Mürbeteig

#1 DAS ZUBEHÖR

21 Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht am Stromnetz angeschlossen ist und dass der Multifunktionsarm abgesenkt ist, wenn Sie die Aufsätze befestigen bzw. entfernen.

22 Entfernen Sie die Abdeckung für den vorderen Antrieb vom Multifunktionsarm.

23 Setzen Sie das hintere Gehäuse in die Öffnung im vorderen Antrieb ein, stecken Sie das Zubehörteil auf den Antrieb und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

24 Um ein Zubehörteil wieder zu entfernen, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie es vom Multifunktionsarm ab.

25 Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.

26 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.

27 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.

28 Sie können den Tomatenschäler/-entsafter und den Fleischwolf zusammen mit dem Einfülltrichter verwenden, um den Vorgang zu beschleunigen.

✸ Den Motor nicht länger als 3 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 3 Minuten Betrieb den Motor mindestens 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.

#2 TOMATENSCHÄLER/-ENTSAFTER

29 Mit diesem Zubehörteil können Sie Früchte wie Pflaumen und Weintrauben, die eine sehr dünne Haut und weiches Fruchtfleisch haben, schälen und entsaften.
30 Verwenden Sie kernlose Früchte oder entfernen Sie etwaige Kerne/Steine mit der Hand.
31 Größere Früchte wie Tomaten und Pflaumen sollten geviertelt werden.
32 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
33 Richten Sie das Sieb am Gehäuse aus und schieben Sie das Sieb in das Gehäuse.
- Verwenden Sie das grobmaschige Sieb, gelangen größere Fruchtstücke in den Saft.
- Mit dem feinmaschigen Sieb werden die Fruchtstücke kleiner.

34 Richten Sie die Siebhalterung am Gehäuse aus, setzen Sie sie auf das Gehäuse auf und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
35 Stecken Sie das Ende der Tülle auf die Vorderseite der Siebhalterung und drehen Sie sie, um den Pfeil auf 1, 2 oder 3 einzustellen – abhängig davon, wie dick die Haut ist.
36 Probieren Sie verschiedene Einstellungen aus. Wir empfehlen Ihnen, bei Tomaten Einstellung 1 (dick), bei Pflaumen Einstellung 2 (mittel) und bei Weintrauben Einstellung 3 (dünn) zu verwenden.
37 Der Saft/das Fruchtfleisch 💧💧 tritt unten am Zubehörteil aus, die Haut tritt an der Tülle aus.
38 Das Zubehörteil entfernen Sie, indem Sie das Gerät abschalten, vom Stromnetz trennen und das Zubehörteil vom Multifunktionsarm abnehmen.
39 Stellen Sie die Tülle auf 0 und ziehen Sie sie ab.
40 Drehen Sie die Siebhalterung im Uhrzeigersinn.
41 Ziehen Sie das Sieb aus dem Gehäuse.
42 Ziehen Sie den Schaft aus dem Gehäuse.

#3 FLEISCHWOLF

43 Dieses Zubehörteil können Sie zum Zerkleinern von Fleisch, zur Herstellung von Wurst oder Kibbeh verwenden.
44 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
45 Stecken Sie das Messer vorne auf den Schaft.
46 Die flache Seite des Messers sollte in Richtung der Lochscheibe zeigen.
47 Wählen Sie den gewünschten Aufsatz.
48 Die Auskerbung am Rand der Lochscheibe passt über die Klemme vorn am Gehäuse.
49 Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und befestigen Sie es manuell.

ZERKLEINERN

50 Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, etwa 25mm große Quadrate, und legen Sie es in den Trichter.
51 Verwenden Sie die feine Lochscheibe, um rohes Fleisch zu Gehacktem oder Bouletten zu verarbeiten oder Zitronenschalen zu zerkleinern.
52 Brauchen Sie sehr fein gehacktes Fleisch, etwa für Würste oder Pastete, geben Sie das Ganze ein zweites Mal in den Zerkleinerer.
53 Verwenden Sie die grobe Lochscheibe, um rohes Fleisch für Burger zu verarbeiten.
54 Sobald Sie fertig sind, zerkleinern Sie ein paar Brotreste, damit die Lochscheibe gereinigt wird.

WURST

55 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
56 Setzen Sie die Einsatzscheibe für Wurst ein.
57 Stecken Sie den vorderen Teil der Tülle für Wurst mittig durch den Schraubring.
58 Richten Sie den hinteren Teil der Tülle für Wurst an der Vorderseite der Einsatzscheibe aus.
59 Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und befestigen Sie es manuell.

60 Lassen Sie die Wursthäute vor der Verwendung mindestens 10 Minuten lang in Wasser einweichen.
61 Ziehen Sie die Wursthaut über die Außenseite der Tülle für Wurst, bis nahezu die gesamte Haut die Tülle bedeckt.
62 Machen Sie einen Knoten in das lose Ende der Haut.
63 Halten Sie die Haut mit einer Hand fest.
64 Schalten Sie das Gerät ein, damit das Fleisch in die Haut gepresst wird.
65 Wie dick die Wurst wird, können Sie steuern, indem Sie Sie die Haut noch fester halten oder indem Sie den Griff lockern.
66 Ist eine Wurstlänge erreicht, drücken Sie die Haut jeweils nach 120 mm zusammen und drehen Sie sie herum, um einzelne Würste zu erhalten.

KIBBEH

67 Kibbeh sind gefüllte Bällchen, die zu 50 % aus Hackfleisch und zu 50% aus Bulgur bestehen und mit gewürztem Fleisch bzw. Gemüse gefüllt werden. Nachdem die Enden verschlossen wurden, werden Sie gebacken oder frittiert.
68 Verwenden Sie die feine Scheibe.
69 Zerkleinern Sie das Fleisch.
70 Lassen Sie den Bulgur in Wasser quellen, gießen Sie das restliche Wasser ab und zermahlen Sie den Bulgur.
71 Vermengen Sie das Hackfleisch mit dem Bulgur.
72 Zerkleinern Sie das Ganze zweimal.
73 Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und entfernen Sie anschließend die Scheibe und das Messer.
74 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
75 Setzen Sie die Einsatzscheibe für Kibbeh ein.
76 Stecken Sie den vorderen Teil der Tülle für Kibbeh mittig durch den Schraubring.
77 Richten Sie den hinteren Teil der Tülle für Kibbeh an der Vorderseite der Einsatzscheibe aus.
78 Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und befestigen Sie es manuell.
79 Lassen Sie das Gerät solange eingeschaltet, bis Sie einen kurzen (80-100mm) Schlauch an Fleisch erhalten.
80 Drücken Sie das lose Ende des Schlauches zusammen.
81 Schneiden Sie das andere Ende vom Gerät ab.
82 Füllen Sie das Ganze mit der gewünschten Füllung und drücken Sie anschließend das andere Ende des Schlauches zusammen.
83 Wiederholen Sie den Vorgang, bis die gesamte Bulgur-/Hackfleischmischung verarbeitet ist.

#4 SCHNEIDEN/REIBEN

84 Setzen Sie den gewünschten Schneideinsatz in das Gehäuse ein.
85 Möglicherweise müssen Sie diesen ein wenig drehen, bis er im Antrieb am hinteren Gehäuse einrastet.
86 Schneiden Sie die Zutaten so zu, dass sie durch den Einfüllschacht passen (50x45 mm).
87 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
88 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.
⚠ Fassen Sie nicht mit der Hand in die Schneideinsätze.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

89 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
90 Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
91 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.

Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

92 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.

93 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

=	Esslöffel (15ml)	ml =	Milliliter
=	Teelöffel (5ml)	g =	Gramm

Pizzateig (Knethaken) für 2 große Pizzen

250	ml	Wasser
400	g	Weizenmehl
1½		Olivenöl
2½		Trockenhefe
½		Zucker
1		Salz

Geben Sie das Mehl in die Schüssel Vermengen Sie die restlichen Zutaten in einem Behälter. Wählen Sie Geschwindigkeit 1. Geben Sie die Flüssigkeit nach und nach hinzu. Wählen Sie Geschwindigkeit 2. Das Ganze 2 Minuten kneten. Nehmen Sie den Teig heraus. Teilen Sie die Teigmasse in zwei Hälften auf. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche kreisförmig aus. Legen Sie die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteilen Sie Tomatensauce auf den Teigkreisen und belegen Sie sie. Im vorgeheizten Ofen (190°) 15-20 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

4 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.

5 N'utilisez pas l'appareil sans installer la protection anti-éclaboussures.

6 Ne remplissez pas avec quelque chose de trop chaud qui n'est plus agréable au toucher pour vous (par ex. températures des liquides inférieures à 40°C).

7 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

8 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

10 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 10 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 10 minutes pour laisser refroidir le moteur.

pour un usage domestique uniquement

SOULEVER LE BRAS

1 Les ressorts du bras sont assez puissants. Il convient donc de :
   a) Vérifier que l'appareil est éteint (0).
   b) Tenir la base de l'appareil.
   c) Vous tenir à distance de la partie supérieure du bras.
   d) Régler le dispositif de déblocage du bras sur 🔓.
   e) Le bras va se placer dans la position relevée.
   f) Lâchez-le.

LE BOL

2 Levez le bras avant d'insérer ou de retirer le bol.

3 Placez le bol sur l'appareil et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

4 Faites-le pivoter dans le sens antihoraire pour le déverrouiller.

schémas

1 couvercle du moteur avant
2 bras
3 dispositif de déblocage du bras
4 contrôle de vitesse
5 bloc moteur
6 arbre d'entraînement
7 ergot
8 batteur
9 onglet
10 entonnoir
11 protection anti-éclaboussures
12 rainures
13 bol
14 entaille
15 crochet
16 fouet
17 élément pousseur
18 plateau
19 tube
20 corps (arrière)
21 corps
22 vis sans fin
23 tamis fin
24 tamis grossier
25 disque de retenue du tamis
26 buse
27 ergot
28 lame
29 disque de hachage fin
30 disque de hachage grossier
31 entaille
32 écrou à anneau
33 plaque arrière pour saucisse
34 buse pour saucisse
35 plaque arrière pour kebbé
36 buse pour kebbé
37 hachoirs
38 moulin
39 râpe fine
40 râpe grossière
41 trancheur
42 hachoir (arrière)
résistant au lave-vaisselle

5 Le contenu du bol monte lorsque vous démarrez le moteur – plus la vitesse est élevée, plus les ingrédients vont monter dans le bol.
6 Veillez à ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa capacité (spécialement en cas d'utilisation du fouet).
Utilisez uniquement le bol fourni.

LES ACCESSOIRES

7 Montez et démontez les accessoires avec l'appareil éteint et débranché, et le bras levé.
8 Alignez l’entaille de la partie supérieure de l’accessoire sur l’ergot situé sur l’arbre d’entraînement, poussez l’accessoire sur l’arbre d’entraînement et faites-le pivoter dans le sens antihoraire.
9 Pour retirer un accessoire, poussez-le sur l'arbre d'entraînement, faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez pour le retirer.

ABAISSEZ LE BRAS

a) Vérifiez que l'appareil est éteint (0).
b) Tenez la base de l'appareil.
c) Réglez le dispositif de déblocage du bras sur .
d) Poussez le bras vers le bas.
e) Lâchez le dispositif de déblocage du bras.
f) Lâchez-le.

LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

10 La protection anti-éclaboussures se place sur la partie supérieure du bol.
11 L'entonnoir vous permet d'ajouter des ingrédients sans avoir à retirer la protection anti-éclaboussures.
12 Avec le bol en place et le bras abaissé :
a) glissez la protection anti-éclaboussures entre le bras et le bol.
b) Tournez la protection anti-éclaboussures vers vous, de façon à pouvoir ajouter facilement des ingrédients.
c) Alignez les onglets situés sur les côtés de l'entonnoir avec les rainures dans la partie ouverte de la protection anti-éclaboussures.
d) Glissez l'entonnoir vers le bas pour couvrir la partie ouverte de la protection anti-éclaboussures.

13 Pour retirer la protection anti-éclaboussures :
   e) Soulevez l'entonnoir.
   f) Soulevez légèrement la protection anti-éclaboussures pour dégager le bord du bol.
   g) Extrayez la protection insérée entre le bol et le bras.

MISE EN MARCHE

14 Placez le bloc moteur sur une surface sèche, solide et à niveau, près d'une prise de courant.
15 Assurez-vous que le contrôle de vitesse est réglé sur 0.
16 Mettez la fiche dans la prise de courant.

CONTRÔLE DE VITESSE

17 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 8 = élevée).
18 Retournez la commande de vitesse vers la position 0 pour arrêter le moteur.
19 En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
20 De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.

QUELLE VITESSE ?

accessoire	vitesse	utiliser
fouet	4-8	battre / aérer de la crème, des blancs d'œufs, de la pâte à frire, des mélanges légers
batteur	4-6	monter du beurre et du sucre en crème, mélanger des pâtes à gâteau moyennes
crochet	1-3	mélanges lourds, pain, pâtisserie

#1 LES OUTILS

21 Montez et démontez les accessoires avec l'appareil éteint et débranché, et le bras abaissé.
22 Retirez le couvercle du moteur avant du bras.
23 Alignez le corps arrière avec l'orifice situé dans le moteur avant, insérez l'outil dans le moteur et faites-le pivoter dans le sens horaire pour le verrouiller à sa place.
24 Pour retirer un outil, faites-le pivoter dans le sens antihoraire, et séparez-le du bras.
25 N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.
26 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
27 Replacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
28 L'épépineuse/centrifugeuse de tomates et le moulin à viande peuvent être équipés avec le plateau, pour accélérer le processus.

✵ Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 3 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 3 minutes pour laisser refroidir le moteur.

#2 ÉPÉPINEUSE/CENTRIFUGEUSE DE TOMATES

29 Cet outil peut être utilisé pour épépiner et extraire le jus de fruits tels que les prunes et les raisins qui ont une peau très fine et contiennent une pulpe tendre.
30 Utilisez des fruits sans pépins ou retirez les pépins/noyaux manuellement.
31 Les fruits de plus grande taille comme les tomates et les prunes doivent être coupées en quartiers.
32 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
33 Alignez le tamis avec le corps et insérez le tamis dans le corps.

- Le tamis grossier laisse passer des particules de pulpe de plus grande taille dans le jus.

- Le tamis fin réduit la taille des particules.

34 Alignez le disque de retenue du tamis avec le corps, appuyez-le sur le corps, et faites-le pivoter dans le sens antihoraire pour le verrouiller à sa place.
35 Alignez l'arrière de la buse avec la partie avant du disque de retenue du tamis, et faites-la pivoter pour amener le pointeur sur 1, 2 ou 3 en fonction de l'épaisseur de la peau.
36 Vous devrez faire des essais avec le réglage, mais nous vous suggérons d'utiliser le réglage 1 (épais) pour les tomates, le réglage 2 (moyen) pour les prunes et le réglage 3 (fin) pour les raisins.
37 Le jus / la pulpe sortiront de la base de l'outil, les peaux sortiront de la buse.
38 Pour démonter l'outil, éteignez l'appareil, débranchez-le, puis retirez l'outil du bras.
39 Faites pivoter la buse sur 0 et extrayez-la.
40 Faites pivoter le disque de retenue du tamis dans le sens horaire.
41 Extrayez le tamis du corps de l'appareil.
42 Extrayez la vis sans fin du corps de l'appareil.

#3 MOULIN À VIANDE

43 Cet outil peut être utilisé pour le broyage de la viande, la préparation de saucisses ou de kebbés.
44 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
45 Installez la lame à l'avant de la vis sans fin.
46 Le côté plat de la lame doit être orienté vers le disque.
47 Installez le disque que vous souhaitez utiliser.
48 L'entaille dans le bord du disque s'enclenche sur l'ergot dans la partie avant du corps de l'appareil.
49 Fixez l'écrou à anneau à l'avant du corps de l'appareil et serrez-le à la main.

BROYAGE

50 Découpez la viande en lanières de 25 mm de côté et placez les lanières sur le plateau.
51 Utilisez le disque de hachage fin pour hacher de la viande crue en vue d'obtenir de la viande hachée ou des boulettes de viande, et pour le zeste des agrumes.
52 Si vous avez besoin d'un mouture extra-fine, pour la préparation de saucisses ou de pâté, passez de nouveau la viande dans le hachoir.
53 Utilisez le disque de hachage grossier pour hacher de la viande crue pour les hamburgers.
54 Lorsque vous avez terminé, passez des rognures de pain dans le hachoir pour nettoyer le disque de hachage.

SAUCISSES

55 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
56 Fixes la plaque arrière pour saucisse.
57 Passez la partie avant de la buse pour saucisse dans le centre de l'écrou à anneau.
58 Alignez la partie arrière de la buse pour saucisse avec la partie avant de la plaque arrière.
59 Fixez l'écrou à anneau à l'avant du corps de l'appareil et serrez-le à la main.
60 Faites tremper les peaux de saucisse dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les utiliser.
61 Faites glisser la peau de saucisse sur la partie extérieure de la buse pour saucisse jusqu'à ce que la quasi-totalité de la peau recouvre la buse.
62 Faites un nœud à l'extrémité libre de la peau.
63 Tenez la peau dans une main.
64 Faites tourner l'appareil pour amener de la viande dans la peau.
65 Serrez ou desserrez votre emprise sur la peau de manière à ajuster l'épaisseur de la saucisse.
66 Lorsque vous avez rempli une longueur de saucisse, perforez la peau et tordez-la tous les 120 mm environ pour former des saucisses individuelles.

KEBBÉ

67 Le kebbé est une enveloppe extérieure faite à 50 % de viande hachée et à 50 % de boulghour, farcie avec de la viande et/ou des légumes épicés, scellée aux extrémités, puis cuite/frite.
68 Utilisez le disque de hachage fin.
69 Broyez la viande.
70 Faites tremper le boulghour dans de l'eau, égouttez et broyez.
71 Mélangez la viande hachée avec le boulghour.
72 Broyez le mélange deux fois.
73 Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis retirez le disque de hachage et la lame.
74 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
75 Fixez la plaque arrière pour kebbé.
76 Passez la partie avant de la buse pour kebbé dans le centre de l'écrou à anneau.
77 Alignez la partie arrière de la buse pour kebbé avec la partie avant de la plaque arrière.
78 Fixez l'écrou à anneau à l'avant du corps de l'appareil et serrez-le à la main.
79 Faites tourner l'appareil jusqu'à obtenir un tube de viande court (80-100 mm).
80 Scellez l'extrémité libre du tube.
81 Coupez l'autre extrémité de l'appareil.
82 Remplissez avec la farce de votre choix, puis scellez l'autre extrémité du tube.
83 Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le mélange de blé/viande ait été utilisé.

#4 TRANCHEUR/RÂPE

84 Insérez le hachoir de votre choix dans le corps.
85 Il est possible que vous ayez à le faire pivoter légèrement pour qu'il s'enclenche avec le moteur à l'arrière du corps.
86 Découpez les aliments de façon à pouvoir les introduire dans le tuyau (50x45 mm).
87 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
88 Replacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
⚠ Ne mettez pas vos doigts à l'intérieur des hachoirs.

SOINS ET ENTRETIEN

89 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
90 Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.
91 Lavez à la main les pièces amovibles.
Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
92 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
93 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

=	cuillère à soupe (15ml)	ml =	millilitres
=	cuillère à café (5ml)	g =	grammes

pâte à pizza (crochet) pour 2 grandes pizzas

250	ml	eau
400	g	farine
1½		d’huile d’olive
2½		levure en poudre
½		sucre
1		sel

Mettez la farine dans le bol. Mélangez les ingrédients restants dans un bol. Sélectionnez la vitesse 1. Ajouter graduellement le liquide Sélectionnez la vitesse 2. Pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte. Couper la pâte en deux. Laminez la pâte en cercles sur une surface farinée. Placer les cercles sur une plaque de cuisson anti-adhérente. Napper les cercles avec une sauce à base de tomate et ajouter les garnitures. Cuire dans four préchauffé à 190°C pendant 15-20 minutes. La surface doit avoir une couleur brun doré.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

STOP BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.

- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

⚠ Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.

5 Gebruik de toepassing niet zonder het spatscherm te bevestigen.

6 Vul de kan niet met ingrediënten die zo heet zijn dat u de kan niet meer kunt vasthouden (m.a.w. vloeibare temperatuur onder 40°C).

7 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.

8 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

10 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 10 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 10 minuten minstens 10 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

DE ARM OMHOOG BRENGEN

1 De veren in de arm zijn vrij krachtig, daarom moet u:

a) Controleren of de toepassing uit staat (0).
b) De onderkant van het apparaat vasthouden
c) Blijf uit de buurt van de bovenkant van de arm.
d) Draai de armontgrendeling naar 🔓.
e) De arm zal zich nu verplaatsen naar de geheven stand.
f) Laat los.

DE SCHAAL

2 Breng de arm omhoog voordat u de schaal bevestigt of verwijdert.

3 Bevestig de schaal op de toepassing en draai deze met de klok mee.

afbeeldingen	14 sleuf	29 fijne rooster
1 klep voor de vooraandrijving	15 haak	30 grove rooster
2 arm	16 garde	31 sleuf
3 armontgrendeling	17 duwer	32 ringmoer
4 snelheidsregelaar	18 lade	33 achterplaat voor worsten
5 motoreenheid	19 tube	34 vultuit voor worsten
6 aandrijfas	20 hoofdeenheid (achterkant)	35 achterplaat voor kebbe
7 uitsteeksel	21 hoofdeenheid	36 vultuit voor kebbe
8 klopper	22 as	37 snijders
9 lipje	23 fijne zeef	38 molen
10 trechter	24 grove zeef	39 fijne rasp
11 spatscherm	25 zeefhouder	40 grove rasp
12 groeven	26 vultuit	41 mes
13 schaal	27 uitsteeksel	42 snijder (achterkant)
	28 mes	vaatwasmachinebestendig

4 Draai tegen de klok in om deze vrij te geven.
5 De inhoud van de schaal zal stijgen bij het starten van de motor – des te hoger de snelheid van de motor, des te meer de inhoud zal stijgen.
6 Probeer de schaal niet verder te vullen dan half vol (in het bijzonder bij het gebruik van de garde).
✸ Gebruik alleen de meegeleverde schaal.

DE BEVESTIGINGSDELEN

7 Bevestig en verwijder bevestigingsdelen wanneer het apparaat uitstaat en is uitgeschakeld en de arm omhoog staat.
8 Pas de sleuf aan de bovenkant van het bevestigingsdeel op het uitsteeksel van de aandrijfas, duw het bevestigingsdeel op de aandrijfas en draai deze tegen de klok in.
9 Om een bevestigingsdeel te verwijderen, moet u deze richting de aandrijfas duwen, met de klok mee draaien en deze vervolgens van de aandrijfas af trekken.

BRENG DE ARM OMLAAG

a) Controleer of het apparaat uitstaat (0).
b) Houd de onderkant van het apparaat vast.
c) Draai de arm ontgrendeling naar 🔓.
d) Duw de arm omlaag.
e) Laat de armontgrendeling gaan.
f) Laat los.

HET SPATSCHERM

10 Het spatscherm past op de bovenkant van de schaal.
11 De trechter geeft u de mogelijkheid om ingrediënten toe te voegen zonder het spatscherm te verwijderen.
12 Met de schaal in de juiste positie en de arm omlaag:
a) Schuif het spatscherm tussen de arm en de schaal.
b) Draai het spatscherm richting uzelf zodat u gemakkelijk ingrediënten kunt toevoegen.
c) Breng de lipjes aan de zijkanten van de trechter op een lijn met de groeven in het open gedeelte van het spatscherm
d) Schuif de trechter omlaag om het open gedeelte van het spatscherm te bedekken.
13 Om het spatscherm te verwijderen:
e) Verwijder de trechter.
f) Breng het spatscherm een klein beetje omhoog, los van de rand van de schaal.
g) Haal het tussen de schaal en arm vandaan.

👁 INSCHAKELEN

14 Plaats de motoreenheid op een droge, stevige, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
15 Controleer dat de snelheidsregelaar op 0 staat.
16 Steek de stekker in het stopcontact.

👁 SNELHEIDSREGELAAR

17 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 8 = hoog).
18 Draai de snelheidsregelaar terug naar 0 om de motor uit te schakelen.
19 Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
20 Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.

👁 WELKE SNELHEID?

bevestigingsdeel	snelheid	gebruik
garde	4-8	het kloppen/beluchten van slagroom, eiwitten, beslag, luchtige mengsels
klopper	4-6	het opromen van boter en suiker, gemiddelde cakemengsels
haak	1-3	zware mengsels, brood, gebak

#1 ACCESSOIRES

21 Plaats en verwijder de opzetstukken terwijl het apparaat is uitgeschakeld, de stekker uit het stopcontact is gehaald en de arm omlaag staat.
22 Verwijder de klep voor de vooraandrijving van de arm.
23 Breng de achterkant van de hoofdeenheid op één lijn met de opening in de vooraandrijving, duw het accessoire in de aandrijver en draai rechtsom tot het vastklikt.
24 Om een accessoire te verwijderen, draait u het linksom en haalt u het van de arm.
25 Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.
26 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
27 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
28 De tomatenpeller/pers en de vleesmolen kunnen op de lade worden geplaatst om het proces te versnellen.
✸ Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 3 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 3 minuten minstens 3 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

#2 TOMATENPELLER/PERS

29 Dit accessoire kan worden gebruikt voor het pellen/persen van vruchten met een heel dunne schil en zacht vruchtvlees, zoals pruimen en druiven.
30 Gebruik vruchten zonder zaden of verwijder de zaden/pitten zelf.
31 Grotere vruchten, zoals tomaten en pruimen, moeten in vier parten worden gedeeld.
32 Duw de as in de hoofdeenheid.
33 Breng de zeef op één lijn met de hoofdeenheid en duw de zeef in de hoofdeenheid.
- Met de grove zeef kunnen grotere deeltjes vruchtvlees in het sap terechtkomen.
- De fijne zeef snijdt de deeltjes kleiner.

34 Breng de zeefhouder op één lijn met de hoofdeenheid, duw deze in de hoofdeenheid en draai linksom om vast te klikken.
35 Breng de achterkant van de vultuit op één lijn met de voorkant van de zeefhouder en draai de aanwijzer naar 1, 2 of 3 (afhankelijk van de dikte van de darm).

36 U moet de verschillende instellingen eens uitproberen maar we raden aan 1 (dik) te gebruiken voor tomaten, 2 (gemiddeld) voor pruimen en 3 (dun) voor druiven.
37 Het sap/de pulp 💧💧 komt aan de onderkant van het accessoire eruit en de schil komt uit de vultuit.
38 Om het accessoire te demonteren, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en haalt u het accessoire van de arm.
39 Draai de vultuit naar 0 en trek deze eraf.
40 Draai de zeefhouder rechtsom.
41 Haal de zeef uit de hoofdeenheid.
42 Haal de as uit de hoofdeenheid.

#3 VLEESMOLEN

43 Dit accessoire kan worden gebruikt om vlees te malen en worsten of kebbe te maken.
44 Duw de as in de hoofdeenheid.
45 Plaats het mes aan de voorkant van de as.
46 De platte kant van het mes moet aan de kant van het filter zitten.
47 Plaats het filter dat u wilt gebruiken.
48 De sleuf aan de rand van de rooster past over het uitsteeksel in de voorkant van de hoofdeenheid.
49 Plaats de ringmoer aan de voorkant van de hoofdeenheid en draai haar handmatig aan.

MALEN

50 Snij vlees in strookjes van 25 mm en plaats het vlees op de lade.
51 Gebruik de fijne rooster voor het malen van rauw vlees voor gemalen vlees of gehaktballen en citrusschillen.
52 Indien u extra fijn moet malen, voor worstjes of paté, kunt u het vlees nogmaals door de molen halen.
53 Gebruik de grove rooster voor het malen van rauw vlees voor hamburgers.
54 Wanneer u klaar bent, haalt u een paar stukjes brood door de molen, om de rooster leeg te maken.

WORSTEN

55 Duw de as in de hoofdeenheid.
56 Plaats de achterplaat voor worsten.
57 Steek de voorkant van de vultuit voor worsten door de ringmoer.
58 Breng de achterkant van de vultuit voor worsten op één lijn met de achterplaat.
59 Plaats de ringmoer aan de voorkant van de hoofdeenheid en draai haar handmatig aan.
60 Laat de darmen minstens 10 minuten weken in water alvorens deze te gebruiken.
61 Schuif de darm over de buitenkant van de vultuit voor worsten totdat de darm bijna helemaal over de vultuit is getrokken.
62 Leg een knoop in de vrije uiteinde van de darm.
63 Houd de darm met één hand vast.
64 Schakel het apparaat in zodat het vlees in de darm wordt geduwd.
65 Houd de darm steviger of losser vast om de dikte van de worst te bepalen.
66 Wanneer u de lengte van een worst hebt gevuld, knijpt en draait u de darm ongeveer elke 12 cm om afzonderlijke worsten te maken.

KEBBE

67 Kebbe is een gerecht waarvan de korst is gemaakt met 50 % gehakt en 50 % bulgur-tarwe. Het wordt dan gevuld met gekruid vlees en/of groenten, dichtgemaakt en vervolgens gebakken/gefrituurd.
68 Gebruik de fijne rooster.
69 Maal het vlees.

70 Week de bulgur-tarwe in water, laat het afdruipen en maal.
71 Meng het gehakt met de bulgur-tarwe.
72 Maal het mengsel twee keer.
73 Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de rooster en het mes.
74 Duw de as in de hoofdeenheid.
75 Plaats de achterplaat voor kebbe.
76 Steek de voorkant van de vultuit voor kebbe door de ringmoer.
77 Breng de achterkant van de vultuit voor kebbe op één lijn met de achterplaat.
78 Plaats de ringmoer aan de voorkant van de hoofdeenheid en draai haar handmatig aan.
79 Activeer het apparaat tot u een korte (8-10 cm) reep vlees hebt.
80 Plooi het vrije uiteinde van de reep.
81 Snijd het andere uiteinde van het apparaat.
82 Vul naar wens en plooi het andere uiteinde van de reep.
83 Herhaal tot het mengsel van tarwe en vlees op is.

#4 MES/RASP

84 Duw de gewenste snijder in de hoofdeenheid.
85 U moet wellicht lichtjes draaien om deze te bevestigen aan de aandrijving aan de achterkant van de hoofdeenheid.
86 Snij het eten in een vorm die in de buis naar beneden gaat (50x45 mm).
87 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
88 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
⚠ Plaats uw vingers niet in de snijders.

ZORG EN ONDERHOUD

89 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
90 Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.
91 Was de afneembare onderdelen met de hand.
U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
92 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
93 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

receptjes

=	soeplepel/eetlepel (15ml)	ml =	milliliter
=	theelepel (5ml)	g =	gram

Pizzadeeg (haak) voor 2 grote pizza's

250	ml	water
400	g	gewone bloem
1½		olijfolie
2½		gedroogde gist
½		suiker
1		zout

Plaats de bloem in de schaal Mix de resterende ingrediënten in een kan. Kies snelheid 1. Voeg beetje bij beetje de vloeistof toe. Kies snelheid 2. Kneed voor 2 minuten. Verwijder het deeg. Snijd het deeg in tweeën. Rol het deeg in een rondje op een met bloem bestoven oppervlakte. Leg de ronde vormen op een antiaanbakplaat. Garneer de rondjes met een tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe. Bak in een voorverwarmde oven op 190°C gedurende 15-20 min. De oppervlakte moet goudbruin zijn.

u vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

⚠ L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

4 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.

5 Non usare l'apparecchio senza montare la protezione contro gli schizzi.

6 Non riempire la caraffa con sostanze troppo calde per permettere un facile maneggiamento (la temperatura del liquido deve essere, per esempio, inferiore ai 40°).

7 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.

8 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

10 Non tenere in funzione il motore per più di 10 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 10 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 10 minuti per farlo recuperare.

solo per uso domestico

ALZARE IL BRACCIO

1 Le molle del braccio sono piuttosto potenti, perciò:
   a) Verificare che l'apparecchio sia spento (0)
   b) Prendere in mano la parte inferiore dell'apparecchio.
   c) Togliere la parte superiore del braccio.
   d) Ruotare il dispositivo di sgancio del braccio fino al simbolo 🔓.
   e) Il braccio si muoverà fino alla posizione alzata.
   f) Lasciare andare.

LA CIOTOLA

2 Alzare il braccio prima di montare o smontare la ciotola.

3 Montare la ciotola all'apparecchio e ruotarla in senso orario.

4 Ruotarla in senso antiorario per smontarla.

5 I contenuti della ciotola aumenteranno di volume quando avvierete il motore – più alta sarà la velocità, più aumenteranno.

6 Cercare di riempire la ciotola non superando il livello di mezzo pieno (specialmente quando si utilizza la frusta).

✸ Usare solo la ciotola in dotazione.

immagini	14 fessura	30 piastra per taglio grosso
1 copertura frontale della trasmissione	15 gancio	31 fessura
2 braccio	16 frusta	32 dado dell'anello
3 dispositivo di sgancio del braccio	17 spingitore	33 piastra posteriore per salsiccia
4 selettore di velocità	18 vassoio	34 ugello per salsiccia
5 gruppo del motore	19 tubo di inserimento	35 piastra posteriore per kebbe
6 alberino motore	20 corpo (posteriore)	36 ugello per kebbe
7 aletta	21 corpo	37 rulli
8 frusta piatta	22 albero	38 macinino
9 linguetta	23 setaccio fine	39 grattugia a grana fine
10 convogliatore	24 setaccio grosso	40 grattugia a grana grossa
11 protezione contro gli schizzi	25 fermo del setaccio	41 affettatrice
12 scanalature	26 ugello	42 rullo (posteriore)
13 ciotola	27 aletta	lavabile in lavastoviglie
	28 lama	
	29 piastra per taglio fine	

GLI ACCESSORI

7 Montare e smontare gli accessori ad apparecchio spento e scollegato e con il braccio alzato.
8 Allineare la fessura nella parte superiore dell'accessorio con l'aletta sull'alberino motore, spingere l'accessorio fino all'alberino e ruotarlo in senso antiorario.
9 Per smontare un accessorio, spingerlo fino all'alberino, ruotarlo in senso orario , poi staccarlo.

ABBASSARE IL BRACCIO

a) Verificare che l'apparecchio sia spento (0).
b) Prendere in mano la parte inferiore dell'apparecchio.
c) Ruotare il dispositivo di rilascio del braccio fino al simbolo .
d) Premere il braccio verso il basso.
e) Lasciare andare il dispositivo di rilascio del braccio.
f) Lasciare andare.

PROTEZIONE CONTRO GLI SCHIZZI

10 La protezione contro gli schizzi deve essere montata sulla parte superiore della ciotola.
11 Il convogliatore vi permette di aggiungere ingredienti senza rimuovere la protezione contro gli schizzi.
12 Con la ciotola al suo posto, e il braccio verso il basso:
a) fare scorrere la protezione contro gli schizzi tra il braccio e la ciotola
b) Ruotare la protezione contro gli schizzi verso di voi, in modo da poter aggiungere gli ingredienti facilmente.
c) Allineare le linguette ai lati del convogliatore con le scanalature nella parte aperta della protezione contro gli schizzi.
d) Fare scorrere il convogliatore verso il basso per coprire la parte aperta della protezione contro gli schizzi.
13 Per smontare la protezione contro gli schizzi:
e) Sollevare il convogliatore.
f) Ssollevare leggermente la protezione contro gli schizzi, per pulire il bordo della ciotola.
g) Staccarlo dalla zona tra la ciotola e il braccio.

ACCENSIONE

14 Posizionare il gruppo del motore su una superficie asciutta, stabile e in piano, vicino ad una presa di corrente.
15 Controllare che il selettore della velocità sia impostato su 0.
16 Inserire la spina nella presa di corrente.

👁 SELETTORE DI VELOCITÀ

17 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 8 = più alta).
18 Riportare il selettore di velocità su 0 per spegnere il motore.
19 Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
20 Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.

👁 QUALE VELOCITÀ?

accessorio	velocità	uso
frusta	4-8	sbattere/montare panna, albumi, pastelle, miscele leggere
frusta piatta	4-6	amalgamare burro e zucchero, miscele per torte
gancio	1-3	miscele pesanti, pane, impasti

#1 ACCESSORI

21 Montare e smontare gli accessori ad apparecchio spento e disconnesso e con il braccio abbassato.
22 Rimuovere la copertura frontale della trasmissione dal braccio.
23 Allineare la parte posteriore del corpo con il foro della parte frontale della trasmissione, spingere l'accessorio nella trasmissione e ruotarlo in senso orario per bloccarlo al suo posto.
24 Per rimuovere un accessorio, ruotarlo in senso antiorario e staccarlo dal braccio.
25 Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento – utilizzare solo lo spingitore.
26 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
27 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
28 La sbucciatrice/passatrice per il pomodoro e il macinino per la carne possono essere montati con il vassoio, per accelerare il procedimento.
✸ Non tenere in funzione il motore per più di 3 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 3 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 3 minuti per farlo recuperare.

#2 SBUCCIATRICE/PASSATRICE PER POMODORO

29 Questo accessorio può essere utilizzato per sbucciare/passare frutta come le prugne e l'uva, che hanno una pelle molto sottile e una polpa molle all'interno.
30 Utilizzare frutta senza semi o togliere i semi/noccioli manualmente.
31 La frutta più grande come i pomodori e le prugne devono essere tagliati in quarti.
32 Spingere l'albero nel corpo.
33 Allineare il setaccio con il corpo e spingere il setaccio nel corpo.
- Il setaccio grosso permette alle particelle più grandi della polpa di passare nel succo.
- Il setaccio fine taglia le particelle.

34 Allineare il fermo del setaccio con il corpo, spingerlo sul corpo, e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo al suo posto.
35 Allineare la parte posteriore dell'ugello con la parte frontale del fermo del setaccio e ruotarla per portare l'indicatore rotondo sulle posizioni 1, 2, o 3, secondo lo spessore della pelle.
36 Dovrete fare delle prove con l'impostazione, ma noi vi suggeriamo di utilizzare 1 (spesso) per i pomodori, 2 (medio) per le prugne e 3 (sottile) per l'uva.
37 Il succo/la polpa 💧💧 uscirà dalla parte inferiore dell'accessorio, le bucce usciranno dall' ugello.

38 Per smontare l'accessorio, spegnere, disconnettere l'apparecchio, quindi rimuovere l'accessorio dal braccio.
39 Portare l'ugello sulla posizione 0 e staccarlo.
40 Ruotare il fermo del setaccio in senso orario.
41 Estrarre il setaccio dal corpo.
42 Estrarre l'albero dal corpo.

#3 MACININO PER CARNE

43 Questo accessorio può essere utilizzato per macinare la carne, preparare salsicce o kebbe.
44 Spingere l’albero nel corpo.
45 Montare la lama davanti all’albero.
46 Il lato piatto della lama deve essere rivolto verso la piastra.
47 Montare la piastra che si vuole usare.
48 La fessura sul bordo della piastra viene montata sull’aletta dentro la parte frontale del corpo.
49 Posizionare il dado dell’anello nella parte frontale del corpo e stringere manualmente.

MACINATURA

50 Tagliare la carne in pezzetti di circa 25 mm. e posizionarla sul vassoio.
51 Usare la piastra per taglio fine per macinare carne cruda per preparare macinato o polpette e scorza di agrumi.
52 Se è necessario macinare in modo molto fine, per salsicce o paté, fare ripassare la carne nella piastra.
53 Usare la piastra per taglio grosso per ottenere del macinato o della carne per hamburger.
54 Appena terminato, utilizzate pezzetti di pane nel tritacarne per pulire la piastra.

SALSICCE

55 Spingere l’albero nel corpo.
56 Montare la piastra posteriore per salsiccia.
57 Inserire la parte frontale dell’ugello per salsiccia nella parte centrale del dado dell’anello.
58 Allineare la parte posteriore dell’ugello per salsiccia con la parte frontale della piastra posteriore.
59 Posizionare il dado dell’anello nella parte frontale del corpo e stringere manualmente.
60 Immergere il budello della salsiccia in acqua per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo.
61 Fare scorrere il budello della salsiccia sulla parte esterna dell’ugello per salsiccia fino a quando quasi tutto il budello si trova sull'ugello.
62 Fare un nodo nell'estremità libera del budello.
63 Tenere il budello con una mano.
64 Mettere in funzione l'apparecchio, per spingere la carne nel budello.
65 Stringere o allentare la vostra presa sul budello, per regolare lo spessore della salsiccia.
66 Una volta riempita una certa quantità di salsiccia, stringere e torcere il budello ogni 120mm circa in modo da fare delle salsicce singole.

KEBBE

67 Il Kebbe è un involucro esterno composto per il 50% di carne macinata e per il 50% di grano bulgur, farcita con carne e/o le verdure speziate, chiuso alle estremità, quindi cotto al forno/fritto.
68 Utilizzare la piastra per taglio fine.
69 Macinare la carne.
70 Immergere il grano bulgur in acqua, fare sgocciolare e macinare.
71 Mescolare la carne macinata con il grano bulgur.
72 Macinare l'impasto due volte.
73 Spegnere, scollegare, poi rimuovere piastra e lama.
74 Spingere l’albero nel corpo.

75 Montare la piastra posteriore per kebbe .
76 Fare passare la parte frontale dell'ugello per kebbe lungo la parte centrale del dado dell'anello.
77 Allineare la parte posteriore dell'ugello per kebbe con la parte frontale della piastra posteriore.
78 Posizionare il dado dell'anello nella parte frontale del corpo e stringere manualmente.
79 Fare funzionare l'apparecchio fino a quando avrete un salsicciotto (di 80-100mm) di carne.
80 Unire l'estremità libera del salsicciotto.
81 Tagliare l'altra estremità dall'apparecchio.
82 Riempire con ripieno a vostro piacimento, poi premere insieme l'altra estremità del salsicciotto.
83 Ripetere fino a quando l'impasto di grano/carne è finito.

#4 AFFETTATRICE/GRATTUGIA

84 Spingere il rullo di vostra scelta nel corpo.
85 Potreste avere bisogno di ruotarlo delicatamente per inserirlo con la trasmissione nella parte posteriore del corpo.
86 Tagliare il cibo in una forma tale che possa passare attraverso il tubo di inserimento (50x45mm).
87 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
88 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
⚠ Non mettere le dita all'interno dei rulli.

CURA E MANUTENZIONE

89 Spegnere l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
90 Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.
91 Lavare a mano le parti rimovibili.
Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
92 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
93 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta

=	cucchiaio (15ml)	ml =	millilitri
=	cucchiaino di passata (5ml)	g =	grammi

con la pasta da pizza (gancio) si preparano 2 pizze grandi

250	ml	acqua
400	g	farina bianca
1½		d’olio di oliva
2½		lievito secco
½		zucchero
1		sale

Mettere la farina nella ciotola. Mescolare gli ingredienti rimasti in una caraffa. Selezionare la velocità 1. Aggiungere gradualmente il liquido. Selezionare la velocità 2. Impastare per 2 minuti. Togliere l’impasto. Tagliare la pasta in due parti. Fare rotolare la pasta formando dei dischetti su una superficie infarinata. Mettere i dischetti di pasta su una teglia da forno anti-aderente. Versare sui dischetti una salsa a base di pomodoro e aggiungere il resto dei condimenti. Cuocere in forno pre-riscaldato a 190°C per 15-20 minuti. La superficie deve essere ben dorata.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

4 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

No sumerja la unidad motora en líquidos.

5 No utilice el aparato sin haber montado la cubierta antisalpicaduras.

6 No rellene la jarra con una sustancia más caliente de lo que usted pueda cómodamente soportar (por ejemplo, líquidos con una temperatura inferior a 40°C).

7 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.

8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

10 No haga funcionar el motor constantemente por más de 10 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 10 minutos, apáguelo como mínimo 10 minutos para que se recupere.

solo para uso doméstico

PARA ALZAR EL BRAZO

1 Los muelles del brazo son muy potentes, por lo que debe seguir los siguientes pasos:

a) Compruebe que el aparato está apagado (0).
b) Mantenga firme la base del aparato.
c) No toque la parte superior del brazo.
d) Ponga el dispositivo de desbloqueo del brazo en posición 🔓.
e) El brazo se pondrá en posición alzada.
f) Ahora ya puede usar el aparato.

CUENCO

2 Ponga el brazo en posición alzada antes de colocar o retirar el cuenco.

3 Coloque el cuenco en el aparato y gírelo hacia la derecha.

4 Para retirarlo, gírelo hacia la izquierda.

5 El contenido del cuenco subirá de nivel cuando ponga el motor en marcha: a mayor velocidad, más subirá el nivel.

6 Trate de no llenar el cuenco hasta más de la mitad (especialmente cuando vaya a utilizar la varilla batidora).

✱ Utilice únicamente el cuenco que se suministra con el aparato.

ilustraciones

1 cubierta de la unidad propulsora delantera
2 brazo
3 dispositivo de desbloqueo del brazo
4 control de velocidad
5 unidad motora
6 eje de la unidad propulsora
7 saliente
8 batidor
9 lengüeta
10 embudo
11 cubierta antisalpicaduras
12 acanaladuras
13 cuenco
14 ranura
15 brazo pasapuré
16 varilla batidora
17 accesorio para empujar
18 bandeja
19 tubo
20 unidad principal (parte trasera)
21 unidad principal
22 eje
23 tamiz fino
24 tamiz grueso
25 cierre del tamiz
26 boquilla
27 patilla
28 cuchilla
29 disco fino
30 disco grueso
31 ranura
32 tuerca anular
33 placa para salchichas
34 boquilla para salchichas
35 placa para kebbe
36 boquilla para kebbe
37 conos de corte
38 molinillo
39 rallador fino
40 rallador grueso
41 cortador
42 cono de corte (parte posterior)
apto para lavavajillas

ACCESORIOS

7 Para colocar y retirar los accesorios, el aparato debe estar apagado y desenchufado y el brazo en posición alzada.
8 Alinee la ranura de la parte superior del accesorio con el saliente del eje de la unidad propulsora, empuje el accesorio contra el eje de la unidad propulsora y gírelo hacia la izquierda.
9 Para desmontar un accesorio, empújelo contra el eje de la unidad propulsora, gírelo hacia la derecha y retírelo.

BAJE EL BRAZO DEL APARATO

a) Compruebe que el aparato está apagado (0).
b) Mantenga firme la base del aparato.
c) Ponga el dispositivo de desbloqueo del brazo en posición .
d) Presione el brazo hacia abajo.
e) Active el dispositivo de desbloqueo del brazo.
f) Ahora ya puede seguir usando el aparato.

CUBIERTA ANTISALPICADURAS

10 La cubierta antisalpicaduras encaja en la parte superior del cuenco.
11 El embudo le permite añadir ingredientes sin tener que retirar la cubierta antisalpicaduras.
12 Con el cuenco en su sitio y el brazo bajado:
a) deslice la cubierta antisalpicaduras entre el brazo y el cuenco
b) Gire la cubierta antisalpicaduras hacia usted, para que pueda añadir ingredientes cómodamente.
c) Alinee las lengüetas situadas a los lados del embudo con las acanaladuras de la parte abierta de la cubierta antisalpicaduras.
d) Deslice el embudo hacia abajo hasta que cubra la parte abierta de la cubierta antisalpicaduras.
13 Para retirar la cubierta antisalpicaduras:
e) Levante el embudo y retírelo.
f) Levante un poco la cubierta antisalpicaduras, dejando libre el borde del cuenco.
g) Empújelo hacia afuera, entre el cuenco y el brazo.

👁 ENCENDER

14 Ponga la unidad motora sobre una superficie seca, nivelada y firme, cerca de un enchufe eléctrico.
15 Compruebe que el control de velocidad está fijado en 0.
16 Enchufe el aparato a la corriente.

👁 CONTROL DE VELOCIDAD

17 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 8 = alta).
18 Gire el control de velocidad de nuevo a 0 para apagar el motor.
19 En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
20 Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.

👁 SELECCIÓN DE VELOCIDAD

accesorio	velocidad	uso
varilla batidora	4-8	batir/montar nata, claras de huevo, masas, mezclas poco densas
batidor	4-6	batir mantequilla y azúcar, mezclas de densidad media
brazo pasapuré	1-3	mezclas densas, pan, repostería

#1 ACCESORIOS

21 Al encajar y extraer los accesorios, el aparato debe estar apagado y desenchufado, y el brazo colocado hacia abajo.
22 Separe la cubierta de la unidad propulsora delantera del brazo.
23 Alinee la parte trasera de la unidad principal con el agujero de la unidad propulsora delantera, empuje el accesorio para colocarlo en la unidad propulsora y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su sitio.
24 Para extraer un accesorio, gírelo hacia la izquierda y tire de él hasta separarlo del brazo.
25 No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice sólo el accesorio para empujar.
26 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
27 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
28 El pelador / exprimidor de tomates y el accesorio picador de carne pueden encajarse con la bandeja para acelerar el proceso.
✵ No haga funcionar el motor constantemente por más de 3 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 3 minutos, apáguelo como mínimo 3 minutos para que se recupere.

#2 PELADOR / EXPRIMIDOR DE TOMATES

29 Este accesorio puede utilizarse para pelar / exprimir frutas de piel fina y pulpa blanda, como uvas o ciruelas.
30 Utilice frutas sin pepitas o quite las pepitas y los huesos manualmente.
31 Es conveniente cuartear las frutas y verduras de mayor tamaño, como tomates o ciruelas.
32 Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
33 Alinee el tamiz con la unidad principal y empújelo para colocarlo en ella.
- El tamiz grueso deja que las partículas de pulpa de mayor tamaño pasen al zumo.
- El tamiz fino retiene todas las partículas.

34 Alinee el cierre del tamiz con la unidad principal, empújelo dentro de esta y gírelo hacia la izquierda hasta que encaje en su sitio.

35 Alinee la parte trasera de la boquilla con la parte frontal del cierre del tamiz y gírela para colocar el puntero en la posición 1, 2 o 3, dependiendo del grosor de la piel de la fruta o verdura.
36 Tendrá que probar con cada una de las posiciones del puntero. Le recomendamos usar la posición 1 (corte grueso) para tomates, la 2 (corte medio) para ciruelas y la 3 (corte fino) para uvas.
37 El zumo / la pulpa saldrán por la parte inferior del accesorio, mientras que los pellejos saldrán por la boquilla.
38 Para extraer el accesorio, apague el aparato, desenchúfelo de la toma de red y retire el accesorio del brazo.
39 Gire la boquilla a la posición 0 y quítela tirando de ella.
40 Gire el cierre del tamiz hacia la derecha.
41 Tire del tamiz hacia afuera hasta separarlo de la unidad principal.
42 Tire del eje hacia afuera hasta separarlo de la unidad principal.

#3 ACCESORIO PICADOR DE CARNE

43 Este accesorio puede utilizarse para picar carne, embutir salchichas o hacer kebbe.
44 Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
45 Encaje la cuchilla en la parte delantera del eje.
46 La parte plana de la cuchilla debe quedar orientada hacia el disco.
47 Monte el disco que desee utilizar.
48 La ranura en el extremo del disco encaja sobre la patilla situada en el interior de la parte frontal de la unidad principal.
49 Encaje la tuerca anular en la parte frontal de la unidad principal y apriétela manualmente.

PICAR CARNE

50 Corte la carne en cuadrados de 25 mm de lado y colóquelas en la bandeja.
51 Utilice el disco fino para picar carne cruda para hacer picadillo o albóndigas y cortezas de limón.
52 Si necesita un picado aún más fino –para hacer salchichas o paté–- vuelva a pasar la carne por la picadora.
53 Utilice el disco grueso para picar carne para hamburguesas.
54 Cuando haya terminado, pase trozos de pan por la picadora para limpiar el disco.

SALCHICHAS

55 Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
56 Encaje la placa para salchichas.
57 Pase la parte delantera de la boquilla para salchichas a través del centro de la tuerca anular.
58 Alinee la parte trasera de la boquilla para salchichas con la parte delantera de la placa.
59 Encaje la tuerca anular en la parte frontal de la unidad principal y apriétela manualmente.
60 Sumerja en agua las envolturas de las salchichas durante al menos 10 minutos antes de utilizarlas.
61 Deslice la envoltura sobre el exterior de la boquilla para salchichas hasta que quede casi por completo dentro de ella.
62 Haga un nudo en el extremo libre de la envoltura.
63 Sujete la envoltura con una mano.
64 Encienda el aparato para que la carne penetre dentro de la envoltura.
65 Apriete con más o menos fuerza la envoltura para regular el grosor de la salchicha.
66 Cuando haya embutido una cantidad suficiente de carne, pellizque y gire la envoltura cada 120 mm aproximadamente para dividir el embutido en salchichas individuales.

KEBBE

67 El kebbe es un plato consistente en una corteza exterior hecha con un 50% de trigo bulgur y un 50% de carne picada, rellena de carne y/o verduras especiadas, cerrada y luego cocida o frita.
68 Utilice el disco fino.
69 Pique la carne.
70 Sumerja el trigo bulgur en agua, séquelo y muélalo.
71 Mezcle la carne picada con el trigo bulgur.
72 Pase la mezcla dos veces por el accesorio picador.
73 Apague el aparato, desenchúfelo y extraiga el disco y la cuchilla.
74 Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
75 Encaje la placa para kebbe.
76 Pase la parte delantera de la boquilla para kebbe a través del centro de la tuerca anular.
77 Alinee la parte trasera de la boquilla para kebbe con la parte delantera de la placa.
78 Encaje la tuerca anular en la parte frontal de la unidad principal y apriétela manualmente.
79 Encienda el aparato hasta formar una pequeña manga (de 80 a 100 mm) de carne.
80 Pellizque el extremo libre de la manga.
81 Corte el otro extremo que sale del aparato.
82 Llene esta corteza exterior con el relleno que desee y pellizque el extremo abierto de la manga para cerrarlo.
83 Repita la operación hasta que haya usado toda la mezcla de trigo y carne.

#4 CORTADOR / RALLADOR

84 Coloque el cono de corte que desee en la unidad principal.
85 Es posible que tenga que girarlo ligeramente para que encaje en la unidad propulsora situada en la parte trasera de la unidad principal.
86 Corte los alimentos en una forma adecuada para que entren en el tubo (50x45 mm).
87 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
88 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
⚠ No meta los dedos dentro de los conos de corte.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

89 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
90 Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
91 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
92 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
93 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

=	cucharada (15ml)	ml =	mililitros
=	cucharada pequeña (5ml)	g =	gramos

masa de pizza (brazo pasapuré) para dos pizzas grandes

250	ml	agua	400	g	harina
1½		aceite de oliva	2½		levadura seca
½		azúcar	1		sal

Ponga la harina en el cuenco. Mezcle el resto de ingredientes en una jarra. Seleccione la velocidad 1. Añada el líquido gradualmente. Seleccione la velocidad 2. Amase durante 2 minutos. Retire la masa. Corte la masa por la mitad. Estire la masa en forma circular en una superficie enharinada. Ponga los círculos de masa en una bandeja para horno antiadherente. Esparza la masa con salsa de tomate y otros ingredientes para pizza. Precaliente el horno a 190°C y hornee durante 15-20 minutos. La superficie debe tomar un color dorado oscuro.

en nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/ instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

- As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

2 Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

Não coloque a unidade motora em líquidos.

5 Não utilize o aparelho sem instalar a protecção contra salpicos.

6 Não o encha com algo que se encontre a uma temperatura que não possa manusear confortavelmente (ou seja, líquidos a temperaturas inferiores a 40° C).

7 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.

8 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.

9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

10 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 10 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 10 minutos, desligue-o pelo menos durante 10 minutos para ele recuperar.

apenas para uso doméstico

LEVANTAR O BRAÇO

1 As molas no braço são bastante potentes, como tal:

a) Verifique se o aparelho se encontra desligado (0)
b) Segure o fundo do aparelho.
c) Não toque no braço superior.
d) Posicione a libertação do braço em 🔓.
e) O braço mover-se-á para a posição elevada.
f) Liberte.

A TIGELA

2 Levante o braço antes de instalar ou retirar a tigela.

3 Instale a tigela no aparelho e gire-a para a direita.

4 Gire-a para a esquerda para a libertar.

5 O conteúdo da tigela subirá quando arrancar o motor – quanto mais elevada a velocidade, mais subirá.

esquemas		
1 tampa da unidade de acionamento frontal	15 batedor em espiral	31 ranhura
2 braço	16 acessório batedor	32 porca de olhal
3 libertação do braço	17 empurrador	33 placa posterior de salsichas
4 controlo de velocidade	18 tabuleiro	34 bocal de salsichas
5 unidade motora	19 cano	35 placa posterior de kebbe
6 eixo de acionamento	20 corpo (traseiro)	36 bocal de kebbe
7 saliência	21 corpo	37 elementos de corte
8 batedor	22 eixo	38 moinho
9 patilha	23 peneira fina	39 ralador fino
10 funil	24 peneira larga	40 ralador largo
11 proteção contra salpicos	25 fixador de peneiras	41 cortador
12 ranhuras	26 bocal	42 elemento de corte (parte posterior)
13 tigela	27 patilha	lavável na máquina
14 ranhura	28 lâmina	
	29 retícula fina	
	30 retícula espessa	

6 Tente não encher a tigela mais do que a meio (especialmente ao usar o acessório batedor).

✸ Utilize apenas a tigela fornecida.

OS ACESSÓRIOS

7 Instale e retire os acessórios com o aparelho desligado e após retirar a ficha da tomada, com o braço na posição elevada.

8 Alinhe a ranhura no topo do acessório com a saliência no eixo de acionamento, empurre o acessório para o eixo de acionamento e gire-o para a esquerda.

9 Para retirar um acessório, empurre-o para o eixo de acionamento , gire-o para a direita , e depois puxe.

BAIXE O BRAÇO

a) Verifique se o aparelho se encontra desligado (0).
b) Segure o fundo do aparelho.
c) Posicione a libertação do braço em 🔓.
d) Empurre o braço para baixo.
e) Solte a libertação do braço.
f) Liberte.

PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

10 A proteção contra salpicos encaixa no topo da tigela.

11 O funil permite adicionar alimentos sem ter que retirar a proteção contra salpicos.

12 Com a tigela na sua posição e o braço para baixo:
a) deslize a proteção contra salpicos por entre o braço e a tigela.
b) Gire a proteção contra salpicos na sua direção, para que possa adicionar alimentos facilmente.
c) Alinhe as patilhas, situadas nas laterais do funil, com as ranhuras situadas na zona aberta da proteção contra salpicos.
d) Deslize o funil para baixo para cobrir a zona aberta da proteção contra salpicos.

13 Para remover a proteção contra salpicos:
e) Levante e retire o funil.
f) Levante ligeiramente a proteção contra salpicos, de forma a expor a borda da tigela.
g) Puxe-a de entre a tigela e o braço.

LIGAR

14 Coloque a unidade motora numa superfície seca, nivelada e próximo de uma tomada eléctrica.
15 Verifique se o controlo da velocidade está regulado para o 0.
16 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

CONTROLO DE VELOCIDADE

17 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 8 = alta).
18 Rode novamente o controlo de velocidade para 0 para desligar o motor.
19 Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
20 As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.

QUAL VELOCIDADE?

acessório	velocidade	utilização
acessório batedor	4-8	bater/montar natas, claras, massa, misturas de densidade ligeira
batedor	4-6	bater manteiga com açúcar, misturas para bolo de densidade mediana
batedor em espiral	1-3	misturas densas, pão, pastelaria

#1 ACESSÓRIOS

21 Encaixe e remova os acessórios com o aparelho desligado da corrente elétrica e com o braço para baixo.
22 Remova a tampa da unidade de acionamento frontal do braço.
23 Alinhe a parte traseira do corpo com o orifício da unidade de acionamento frontal, empurre o acessório para a unidade e rode-o para a direita para o bloquear no sítio.
24 Para remover um acessório, rode-o para a esquerda e puxe-o para fora do braço.
25 Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.
26 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
27 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
28 O pelador/espremedor de tomates e o moinho de carne podem ser unidos ao tabuleiro para acelerar o processo.

✸ Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 3 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 3 minutos, desligue-o pelo menos durante 3 minutos para ele recuperar.

#2 PELADOR/ESPREMEDOR DE TOMATES

29 Este acessório pode ser usado para pelar/espremer fruta como ameixas e uvas que têm uma pele muita fina e polpa mole.
30 Use fruta sem sementes ou remova as sementes/caroços manualmente.
31 Frutas maiores como tomates e ameixas devem ser cortadas em quartos.
32 Empurre o eixo para o interior do corpo.
33 Alinhe a peneira com o corpo e empurre-a na direção do corpo.

- A peneira larga permite a passagem de pedaços maiores de polpa para o sumo.
- A peneira fina desfaz os pedaços.

34 Alinhe o fixador de peneiras com o corpo, empurre-o para o corpo e rode-o para a esquerda para o bloquear no sítio.

35 Alinhe a parte posterior do bocal com a parte frontal do fixador de peneiras e rode-o para mover o indicador para 1, 2 ou 3 consoante a espessura da pele.
36 Terá de experimentar as diferentes posições, mas sugerimos a posição 1 (espessa) para tomates, 2 (média) para ameixas e 3 (fina) para uvas.
37 O(a) sumo/polpa sairão pela parte inferior do acessório e a pele pelo bocal.
38 Para desmontar o acessório, desligue o aparelho da corrente elétrica e remova o acessório do braço.
39 Rode o bocal para 0 e puxe-o para fora.
40 Rode o fixador de peneiras para a direita.
41 Puxe a peneira para fora do corpo.
42 Puxe o eixo para fora do corpo.

#3 MOINHO DE CARNE

43 Este acessório pode ser usado para moer carne, fazer salsichas ou kebbe.
44 Empurre o eixo para o interior do corpo.
45 Encaixe a lâmina na parte frontal do eixo.
46 O lado plano da lâmina deverá estar orientado na direcção da retícula.
47 Encaixe a retícula que pretende usar.
48 A ranhura no rebordo da retícula encaixa sobre a patilha no interior da parte frontal do corpo.
49 Encaixe a porca na frente do corpo e aperte manualmente.

MOER CARNE

50 Corte a carne em tiras quadradas de 25 mm e disponha-as no tabuleiro.
51 Use a retícula fina para moer carne crua para fazer carne picada ou almôndegas, e para raspa de limão.
52 Se precisar de uma moagem extra fina, para salsichas ou paté, passe novamente a carne pelo moinho.
53 Use a retícula espessa para moer carne crua para hambúrgueres.
54 Quando tiver terminado, passe pedaços de pão pelo moinho para limpar a retícula.

SALSICHAS

55 Empurre o eixo para o interior do corpo.
56 Encaixe a placa posterior de salsichas.
57 Coloque a parte frontal do bocal de salsichas através do centro da porca de olhal.
58 Alinhe a parte posterior do bocal de salsichas com a parte frontal da placa posterior.
59 Encaixe a porca na frente do corpo e aperte manualmente.
60 Antes de utilizar, demolhe a pele das salsichas em água durante, pelo menos, 10 minutos.
61 Deslize a pele das salsichas sobre a parte exterior do bocal das salsichas até quase toda a pele estar no bocal.
62 Ate um nó na ponta livre da pele.
63 Segure a pele com uma mão.
64 Coloque o aparelho em funcionamento para forçar a carne a entrar para dentro da pele.
65 Aperte ou alivie a pressão na pele para controlar a largura da salsicha.
66 Quando tiver preenchido o comprimento de uma salsicha, aperte e torça a pele a cada 120 mm (aprox.) para formar salsichas individuais.

KEBBE

67 Kebbe é um revestimento criado a partir de 50% de carne moída e 50% de bulgur, recheado de carne com especiarias e/ou legumes, selado nas pontas e, em seguida, assado/frito.
68 Use a retícula fina.
69 Moa a carne.
70 Demolhe o bulgur em água, escorra e moa.
71 Misture a carne moída e o bulgur.

72 Moa a mistura duas vezes.
73 Desligue o aparelho da corrente elétrica e remova a retícula e a lâmina.
74 Empurre o eixo para o interior do corpo.
75 Encaixe a placa posterior de kebbe.
76 Coloque a parte frontal do bocal de kebbe através do centro da porca de olhal.
77 Alinhe a parte posterior do bocal de kebbe com a parte frontal da placa posterior.
78 Encaixe a porca na frente do corpo e aperte manualmente.
79 Coloque o aparelho em funcionamento até obter um tubo curto (80-100 mm) de carne.
80 Sele a ponta livre do tubo.
81 Corte a outra ponta para libertar o tubo do aparelho.
82 Recheie com o que desejar e depois sele a ponta restante do tubo.
83 Repita até usar toda a mistura de carne/bulgur.

#4 CORTADOR/RALADOR

84 Empurre o elemento de corte desejado na direção do corpo.
85 Poderá ser necessário rodá-lo ligeiramente para encaixá-lo no eixo da parte traseira do corpo.
86 Corte os alimentos num formato que possa descer pelo cano (50x45 mm).
87 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
88 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
⚠ Não insira os dedos nos elementos de corte.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

89 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
90 Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.
91 Lave à mão as peças removíveis.
Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
92 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
93 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas

=	colher de sopa (15ml)	ml =	mililitros
=	colher de chá (5ml)	g =	gramas

massa de pizza (batedor em espiral) faz 2 pizzas grandes

250	ml	água
400	g	farinha simples
1½		de azeite
2½		fermento seco
½		açúcar
1		sal

Coloque a farinha na tigela. Misture os ingredientes restantes num jarro. Seleccione a velocidade 1. Junte o líquido gradualmente. Seleccione a velocidade 2. Amasse durante 2 minutos. Retire a massa. Corte a massa ao meio. Estenda a massa em círculos numa superfície polvilhada de farinha. Coloque os círculos num tabuleiro de forno antiaderente. Barre os círculos com um molho com base de tomate e unte os ingredientes para a cobertura. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 15-20 minutos. A superfície deverá adquirir um tom castanho dourado.

receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
- Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

2 Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.
3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke motorenheden i væske.

5 Brug ikke apparatet uden stænkskærmen påsat.
6 Fyld ikke med et varmere indhold end at du kan håndtere det uden problemer (væsketemperaturer under 40° C anbefales).
7 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
10 Lad ikke motoren køre i mere end 10 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 10 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 10 minutter.

kun til privat brug

HÆVNING AF ARMEN

1 Fjedrene i armene er ret kraftfulde, så:
   a) Kontrollér, at apparatet er slukket (0).
   b) Hold om apparatets fod.
   c) Hold afstand til armens øverste del.
   d) Drej armfrigørelseskontakten over på 🔓.
   e) Armen svinger op i hævet position.
   f) Slip.

SKÅL

2 Hæv armen inden du påsætter eller aftager skålen.
3 Sæt skålen på apparatet og drej den i urets retning.
4 Drej den modsat urets retning for at frigøre den.
5 Skålens indhold vil stige, når du starter motoren – jo højere hastighed, jo mere stiger indholdet.
6 Forsøg kun at fylde skålen halvt op (især når du bruger piskeriset).

✸ Brug kun den medfølgende skål.

tegninger

1 fordrevsværn
2 arm
3 armfrigørelseskontakt
4 hastighedsregulator
5 motorenhed
6 drevskaft
7 split
8 røreskovl
9 tap
10 tragt
11 stænkskærm
12 riller
13 skål
14 sprække
15 krog
16 piskeris
17 skubber
18 bakke
19 rør
20 hoveddel (bagende)
21 hoveddel
22 skaft
23 fin si
24 grov si
25 siholder
26 tyl
27 split
28 klinge
29 fin skive
30 grov skive
31 sprække
32 ringmøtrik
33 pølsebagplade
34 pølsetyl
35 kebbebagplade
36 kebbetyl
37 skærere
38 kværn
39 fint rivejern
40 groft rivejern
41 skivejern
42 skærer (bagerste)
tåler opvaskemaskine

TILBEHØRSDELE

7 Påsæt og aftag tilbehørsdelene med apparatet slukket, dets stik taget ud af stikkontakten, og armen hævet.
8 Stil sprækken øverst på tilbehørsdelen ud for splitten på drevskaftet, tryk tilbehørsdelen fast på drevskaftet og drej det modsat urets retning.
9 Aftag en tilbehørsdel ved at trykke den imod drevskaftet, dreje den i urets retning og trække den af.

SÆNK ARMEN

a) Kontrollér, at apparatet er slukket (0).
b) Hold om apparatets fod.
c) Drej armfrigørelseskontakten over på .
d) Tryk armen nedad.
e) Slip armfrigørelseskontakten.
f) Slip.

STÆNKSKÆRMEN

10 Stænkskærmen passer oven på skålen.
11 Med tragten kan du tilsætte ingredienser uden at tage stænkskærmen af.
12 Med skålen på plads og armen sænket:
a) Sæt stænkskærmen ind mellem armen og skålen
b) Drej stænkskærmen i retning mod dig selv, så du nemt kan komme til at tilsætte ingredienser.
c) Få tapperne på tragtens sider til at flugte med rillerne i den åbne del af stænkskærmen.
d) Lad tragten glide ned, så den dækker den åbne del af stænkskærmen.
13 Aftagning af stænkskærmen:
e) Tag tragten af.
f) Løft stænkskærmen en smule op, så skålens side kommer til syne.
g) Træk den ud fra placeringen mellem skålen og armen.

TÆND MASKINEN

14 Anbring motorenheden på et tørt, solidt og plant underlag i nærheden af en stikkontakt.
15 Kontroller at hastighedskontrollen er indstillet til 0.
16 Sæt stikket i stikkontakten.

👁 HASTIGHEDSREGULATOR

17 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 8 = høj).
18 Indstil hastigheden til 0 for at slukke motoren.
19 Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
20 Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.

👁 HVILKEN HASTIGHED?

tilbehørsdel	hastighed	brug
piskeris	4-8	piske/piske luft i fløde, æggehvider, tynd dej, lette blandinger
røreskovl	4-6	piske smør og sukker cremet, mellemtynde kageblandinger
krog	1-3	tunge blandinger, gærdej, bagværk

#1 REDSKABER

21 Apparatet skal være slukket, dets stik trukket ud og armen sænket, inden du påsætter eller aftager tilbehørsdele.
22 Tag fordrevsværnet af armen.
23 Stil hoveddelens bagende ud for hullet i fordrevet, tryk redskabet ind i drevet, og drej det med uret for at låse det på plads.
24 For at aftage et redskab, skal det drejes imod uret og trækkes af armen.
25 Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.
26 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
27 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
28 Tomatflåeren/juicepresseren og kødkværnen kan påsættes sammen med bakken, for at fremme processen.

✸ Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 3 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 3 minutter.

#2 TOMATFLÅER/JUICEPRESSER

29 Med dette redskab kan du flå/presse frugt som f.eks. blommer og druer, som har tykt skind og blødt frugtkød.
30 Brug stenfrie frugter eller fjern sten/kerner manuelt.
31 Større frugter som f.eks. tomater og blommer skal skæres i kvarter.
32 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
33 Stil sien ud for hoveddelen og tryk sien ind i hoveddelen.

- Den grove si lader større partikler af frugtkødet passere ned i juicen.
- Den fine si minimerer partiklerne.

34 Stil siholderen ud for hoveddelen, tryk den på hoveddelen, og drej den imod uret, for at låse den på plads.
35 Stil tyllens bagende ud for siholderens forside og drej den, således at markøren drejes til 1, 2 eller 3, afhængig af skindets tykkelse.
36 Du er sikkert nødt til eksperimentere med indstillingen, men vi foreslår: 1 (tyk) til tomater, 2 (mellem) til blommer og 3 (tynd) til druer.
37 Juicen/frugtkødet 💧💧 kommer ud ad redskabernes bund, skindresterne kommer ud ad tyllen.
38 Sluk for apparatet og træk stikket ud, tag først derefter redskaberne af armen.

39 Drej tyllen til 0 og træk den af.
40 Drej siholderen med uret.
41 Træk sien ud af hoveddelen.
42 Træk skaftet ud af hoveddelen.

#3 KØDKVÆRN

43 Med dette redskab kan du kværne (hakke) kød, lave pølser eller kebbe.
44 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
45 Monter klingen forreste på skaftet.
46 Den flade del på klingen skal vende ud mod skiven.
47 Monter den skive, du ønsker at bruge.
48 Sprækken på skivens kant passer til splitten forrest på hoveddelens inderside.
49 Monter ringmøtrikken forrest på hoveddelen og stram den med hånden.

HAKNING

50 Skær kødet i tern på 25mm og læg dem på bakken.
51 Brug den fine skive til hakning af fersk kød til hakkekød eller frikadeller, og til citrussrkæller.
52 Hvis du ønsker en ekstra fin hakning, til pølser eller paté, kør kødet igennem hakkeren igen.
53 Brug den grove skive til hakning af kød til burgere.
54 Når du er færdig, kør nogle brødrester gennem hakkeren for at fjerne tilbageværende kød fra skiven.

PØLSER

55 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
56 Påsæt pølsebagpladen.
57 Før pølsetyllens spids ind igennem ringmøtrikkens midte.
58 Stil pølsetyllens bagerste del ud for bagpladens forside.
59 Monter ringmøtrikken forrest på hoveddelen og stram den med hånden.
60 Læg pølseskind i blød i vand i mindst 10 minutter inden brug.
61 Skub pølseskindet ind over pølsetyllen, indtil næsten alt skindet sidder på tyllen.
62 Bind en knude på den frie ende af skindet.
63 Hold ved skindet med den ene hånd.
64 Igangsæt apparatet for at fylde skindet ud med kødet.
65 Du kan stramme eller løsne dit greb om skindet for at regulere pølsens tykkelse.
66 Når du har fyldt en pølselængde; knib pølsen sammen og vrid skindet rundt cirka for hver 120 mm for at lave enkelte pølser.

KEBBE

67 Kebbe er en slags skal bestående af 50 % hakket kød og 50 % bulgurhvede, som fyldes med krydret kød og/eller grønsager. Kebben lukkes i enderne og bages/dybsteges.
68 Brug den fine skive.
69 Kværn kødet.
70 Læg bulgurhveden i blød i vand, afdryp, og kværn.
71 Bland det kværnede kød med bulgur.
72 Kværn denne blanding to gange.
73 Sluk, tag stikket ud og tag derefter skiven og klingen af.
74 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
75 Påsæt kebbebagpladen.
76 Før kebbetyllens spids ind igennem ringmøtrikkens midte.
77 Stil kebbetyllens bagerste del ud for bagpladens forside.
78 Monter ringmøtrikken forrest på hoveddelen og stram den med hånden.
79 Lad apparatet køre, indtil du har en kort (80-100 mm) lang slange af kød.
80 Klem enden på den frie slange af kød.

81 Skær den anden ende af apparatet.
82 Fyld op med valgfrit fyld, klem derefter den anden ende af slangen sammen.
83 Gentag dette indtil al hvede-/kødblanding er brugt op.

#4 SKIVE-/RIVEJERN

84 Tryk den ønskede skærer ind i hoveddelen.
85 Det kan være nødvendigt at dreje den lidt, så den får fat i drevet på hoveddelens bagende.
86 Skær maden i former, som kan gå ned i røret (50x45mm).
87 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
88 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
⚠ Put ikke fingrene ind i skærene.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

89 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
90 Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.
91 Vask de aftagelige dele af i hånden.
Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
92 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
93 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

(spiseske) =	spiseskefuld (15ml)	ml =	milliliter
(teske) =	teskefuld (5ml)	g =	gram

pizzadej (krog) til 2 store pizzaer

250	ml	vand
400	g	hvedemel
1½	(spiseske)	olivenolie
2½	(teske)	tørgær
½	(teske)	sukker
1	(teske)	salt

Hæld mel i skålen. Bland de resterende ingredienser i en kande. Vælg hastighed 1. Tilsæt væsken lidt efter lidt. Vælg hastighed 2. Ælt i 2 minutter. Tag dejen op. Skær dejen i to halvdele. Rul dejen ud i cirkler på et meldrysset bord. Læg cirklerne på en bageplade med non-stick-belægning. Fordel en tomatbaseret sauce på cirklerne og tilsæt fyld. Bages i en forvarmet ovn ved 190°C I 15-20 minutter. Overfladen bør være gyldenbrun.

du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

bilder

1 skyddslock (fram)
2 drivarm
3 drivarmens låsvred
4 hastighetsreglage
5 motorenhet
6 drivaxel
7 tapp
8 blandare
9 tapp (på tratten)
10 tratt
11 stänkskydd
12 skåror
13 skål
14 spår
15 degkrok
16 ballongvisp
17 inmatare
18 tratt
19 inmatningsrör
20 huvudenhet (bakre del)
21 huvudenhet
22 axel
23 finsil
24 grovsil
25 silhållare
26 munstycke
27 fläns
28 knivblad
29 hålskiva (finmalning)
30 hålskiva (grovmalning)
31 skåra
32 låsring
33 monteringsskiva (korv)
34 tillbehör (korv)
35 monteringsskiva (kebbe)
36 tillbehör (kebbe)
37 riv-/skärinsatser
38 kvarnenhet
39 rivinsats (finrivning)
40 rivinsats (grovrivning)
41 skärinsats
42 insats (baksida)
kan diskas i diskmaskin

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.
- Barn får inte använda eller leka med apparaten.
- Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

4 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.

5 Använd inte apparaten om inte stänkskyddet är på.

6 Häll inte i någonting som är varmare än du kan hantera det utan problem (vätskans temperatur bör alltså vara under 40°C).

7 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.

8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

10 Låt inte motorn gå mer än 10 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 10 minuter innan den används igen.

endast för hushållsbruk

LYFTA DRIVARMEN

1 Tänk på att drivarmens fjädring är kraftig.
   a) Kontrollera att apparaten är avstängd (0).
   b) Ta tag i apparaten.
   c) Se upp när drivarmen höjs.
   d) Vrid drivarmens låsvred till 🔓.
   e) Drivarmen höjs upp.
   f) Släpp upp låsvredet.

SKÅLEN

2 Lyft upp drivarmen innan skålen tas av eller sätts på.
3 Sätt skålen på apparaten och vrid den medurs.
4 Lås upp skålen genom att vrida den moturs.
5 Innehållet i skålen kommer att öka i omfång när motorn startas – ju högre hastighet desto större omfång.
6 Fyll inte skålen till mer än ungefär hälften (detta är speciellt viktigt när vispen används).
✸ Använd endast den skål som hör till apparaten.

TILLBEHÖREN

7 Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan stänkskyddet sätts på eller tas av.
8 Passa in spåret i tillbehörets övre del med tappen på drivaxeln, tryck tillbehöret mot drivaxeln och vrid det moturs.
9 Ta av ett tillbehör genom att trycka det mot drivaxeln, vrida det medurs och sedan dra ut det .

SÄNK NED DRIVARMEN

   a) Kontrollera att apparaten är avstängd (0).
   b) Ta tag i apparaten.
   c) Vrid drivarmens låsvred till 🔓.
   d) Tryck ned drivarmen.
   e) Släpp upp drivarmens låsvred.
   f) Släpp upp.

STÄNKSKYDDET

10 Stänkskyddet sätts fast uppe på skålen.
11 Ingredienserna kan tillsättas genom tratten utan att stänkskyddet behöver tas bort.
12 Med skålen på plats och drivarmen nere:
   a) skjut in stänkskyddet mellan drivarmen och skålen
   b) Vrid stänkskyddet mot dig så att du lätt kommer åt att tillsätta ingredienserna.
   c) Passa in tapparna på trattens båda sidor med skårorna på stänkskyddets utsida.
   d) Skjut ned tratten så att den täcker stänkskyddets utsida.
13 Ta av stänkskyddet:
   e) Lyft av tratten.
   f) Lyft upp stänkskyddet en aning för att frigöra skålens kant.
   g) Dra ut stänkskyddet mellan skålen och drivarmen.

SLÅ PÅ STRÖMMEN

14 Ställ motorenheten på en torr, fast och plan yta nära en väggkontakt.
15 Kontrollera att hastighetskontrollen står på 0.
16 Sätt stickproppen i vägguttaget.

HASTIGHETSREGLAGE

17 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 8 = hög hastighet).
18 Vrid tillbaka hastighetsreglaget till 0 för att stänga motorn.
19 Stora kvantiter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
20 Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.

VILKEN HASTIGHET?

tillbehör	hastighet	använda
visp	4-8	vispa/skumma grädde, äggvitor, lätta blandningar och kaksmet
blandare	4-6	röra smör och socker, medeltung kaksmet
degkrok	1-3	knåda tunga blandningar, bröddeg, pajdeg och liknande

#1 TILLBEHÖREN

21 Stäng av apparaten, dra ur väggkontakten och sänk ned drivarmen innan du sätter på eller tar bort tillbehören.
22 Ta bort skyddet för främre drivenhet från drivarmen.
23 Rikta in huvudenheten (bak) mot hålet på den främre drivenheten, skjut in huvudenheten i drivenheten och vrid den medurs för att låsa det på plats.
24 Ta bort ett tillbehör genom att vrida det moturs och ta bort det från drivarmen.
25 Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.
26 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
27 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
28 Tomat-/juicepressen och köttkvarnen kan monteras tillsammans med tratten för att snabba på processen.
✸ Låt inte motorn gå mer än 3 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 3 minuter innan den används igen.

#2 TOMAT-/JUICEPRESS

29 Detta tillbehör kan användas som frukt-/saftpress för frukter med tunt skal och mjukt fruktkött, t.ex. plommon och druvor.
30 Använd kärnfria frukter eller ta först bort kärnor/stenar för hand.
31 Större frukter t.ex. tomater bör delas i fyra delar.
32 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
33 Rikta in silen mot huvudenheten och skjut sedan in den i huvudenheten.
- Med grovsilen kan större delar av fruktkött passeras i juicen.
- Finsilen skär ned delarna.

34 Rikta in silhållaren mot huvudenheten, skjut in den i huvudenheten och vrid den moturs för att låsa den på plats.
35 Rikta in munstyckets baksida mot silhållarens framsida och vrid det så att visaren pekar på 1, 2 eller 3, beroende på hur tjockt fruktskalet är.
36 Du kan själv pröva de olika inställningarna men vi rekommenderar att du använder 1 (tjockt skal) för tomater, 2 (mellantjockt skal) för plommon och 3 (tunt skal) för druvor.
37 Juice/fruktkött kommer ut nedtill, skalet kommer ut genom munstycket.
38 Ta isär apparaten – Stäng av apparaten, dra ur väggkontakten och ta bort tillbehöret från drivarmen.

39 Vrid munstycket till 0 och dra av det.
40 Vrid silhållaren medurs.
41 Dra ur silen från huvudenheten.
42 Dra ur axeln från huvudenheten.

#3 KÖTTKVARN

43 Köttkvarnen kan användas för att mala kött och laga korv eller kebbe.
44 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
45 Sätt knivbladet på axelns kortare, främre del.
46 Den platta sidan av knivbladet ska vara vänd mot hålskivan.
47 Sätt på önskad hålskiva.
48 Skåran på hålskivans sid ska passas in över flänsen inne i huvudenhetens främre del.
49 Montera låsringen på huvudenhetens främre del och dra åt den för hand.

MALNING

50 Skär köttet i strimlor på ungefär 25 mm och lägg dem i tratten.
51 Använd hålskivan för finmalning när du vill mala köttfärs till köttbullar. Man kan också använda den till att göra tunna citrusskal.
52 Om man önskar en extrafin malning för till exempel korv eller paté kan man mala köttet två gånger.
53 Använd hålskivan för grovmalning när du vill mala köttfärs till hamburgare.
54 Avsluta gärna med att mala några brödsmulor genom kvarnen för att rensa hålskivan.

KORV

55 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
56 Sätt på monteringsskivan (korv).
57 Placera framsidan på tillbehöret (korv) mitt genom låsringen.
58 Rikta in baksidan på tillbehöret (korv) mot monteringsskivans framsida.
59 Montera låsringen på huvudenhetens främre del och dra åt den för hand.
60 Lägg korvskinnet i vatten minst 10 minuter före användning.
61 Skjut korvskinnet över tillbehöret (korv) så att nästan allt korvskinn är på munstycket.
62 Knyt en knut vid korvskinnets fria del.
63 Ta tag i korvskinnet med en hand.
64 Kör apparaten och tvinga in köttet i korvskinnet.
65 Anpassa korvens tjocklek genom att hålla hårt eller löst om korvskinnet.
66 När du har fyllt en korvlängd kan du variera korvens utseende genom att klämma ihop eller vrida korvskinnet efter cirka 120 mm.

KEBBE (köttfärsrätt med bulgur)

67 Kebbe består av ett ytterhölje av köttfärs och bulgur som tillagas av 50 % malet kött och 50 % bulgur och fylls med kryddat kött och/eller grönsaker, steks eller friteras.
68 Använd hålskivan för finmalning.
69 Mal köttet.
70 Lägg bulgur i vatten, torka och mal den.
71 Blanda malet kött och bulgur.
72 Mal blandningen två gånger.
73 Stäng av apparaten, dra ur väggkontakten, ta bort hålskivan och knivbladet.
74 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
75 Sätt fast monteringsskivan (kebbe).
76 Placera framsidan på tillbehöret (kebbe) mitt genom låsringen.
77 Rikta in baksidan på tillbehöret (kebbe) mot monteringsskivans framsida.
78 Montera låsringen på huvudenhetens främre del och dra åt den för hand.
79 Kör apparaten tills du har en kort köttfärslängd (80–100 mm).

80 Gör en skåra i den fria änden av köttfärslängden.
81 Skär av den andra änden från apparaten.
82 Fyll köttfärslängden med valfri fyllning och kläm ihop den andra änden av köttfärslängden.
83 Gör på samma sätt med resten av blandningen.

#4 SKÄRINSATS/RIVINSATS

84 Skjut in vald insats i huvudenheten.
85 Du behöver kanske vrida den något så att den griper in i drivfästet på huvudenheten (bak).
86 Skär upp ingredienserna så att de kan passera genom inmatningsröret (50x45 mm).
87 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
88 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
⚠ Håll inte fingrarna inuti riv-/skärinsatserna.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

89 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
90 Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.
91 Diska avtagbara delar för hand.
Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
92 Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
93 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

recept

matsked =	matsked (15 ml)	ml =	milliliter
tesked =	tesked (5 ml)	g =	gram

pizzadeg till två stora pizzor (degkrok)

250	ml	vatten
400	g	vanligt vetemjöl
1½	matsked	olivolja
2½	tesked	torrjäst
½	tesked	socker
1	tesked	salt

Häll mjölet i skålen. Blanda övriga ingredienser i en kanna. Välj hastighet 1. Tillsätt blandningen gradvis. Välj hastighet 2. Knåda i 2 minuter. Ta upp degen. Dela degen i två delar. Kavla ut degen till runda bottnar på ett mjölat bakbord. Lägg bottnarna på en bakplåt med nonstick-beläggning. Fördela först tomatsås över bottnarna och tillsätt sedan fyllning. Baka i förvärmd ugn vid 190°C (15-20 minuter). Ytan ska vara gyllenbrun.

recept finns på vår webbsida:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

- Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

4 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke legg motorenheten i væske.

5 Ikke bruk maskinen uten å feste sprutekanten.

6 Ikke fyll noe som er varmere enn du kan tåle (f.eks. væske med en temperatur lavere enn 40°C).

7 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.

8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

10 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 10 minutter, den kan overbelastes. Etter 10 minutter slå av i minst 10 minutter avslått i minst 10 minutter for å starte på nytt igjen.

kun for bruk i hjemmet

SLIK HEVER DU ARMEN

1 Fjærene i armen er nokså kraftige, så:

a) Sjekk at maskinen er slått av (0)
b) Hold på bunnen av maskinen.
c) La toppen av armen stå fritt.
d) Vri armfrigiveren til 🔓.
e) Armen vil flytte seg til hevet posisjon.
f) Slipp den.

BOLLEN

2 Hev armen før du fester eller fjerner bollen.

3 Fest bollen til maskinen og vri den med klokken.

4 Vri den mot klokken for å frigi den.

5 Innholdet i bollen vil øke når du starter motoren – jo høyere hastighet, desto mer økning.

6 Forsøk å ikke fyll opp bollen mer enn halvfull (særlig når du bruker vispen).

Bruk kun bollen som følger med.

TILLEGGSUTSTYRET

7 Fest og fjern tilleggsutstyret når maskinen er slått av og koblet fra strømmen og med armen hevet.

8 Jevnstill sporet på toppen av utstyret med ansatsen på drivakselen, trykk utstyret på drivakselen og vri det mot klokken.

figurer
1 lokk foran på drivverk
2 arm
3 armfrigiver
4 hastighetskontroll
5 motorenhet
6 drivaksel
7 ansats
8 eggvisp
9 tapp
10 trakt
11 sprutekant
12 hakk
13 bolle
14 spor
15 krok
16 visp
17 stapper
18 skål
19 påfyllingsrøret
20 hoveddel (bak)
21 hoveddel
22 aksling
23 fin sikt
24 grov sikt
25 siktfeste
26 munnstykke
27 ansats
28 blad
29 finsil
30 grovsil
31 spor
32 ringmutter
33 pølseplate
34 pølsemunnstykke
35 kebbeplate
36 kebbemunnstykke
37 kuttere
38 kvern
39 fint rivjern
40 grovt rivjern
41 skiveskjærer
42 kutter (bak)
kan vaskes i oppvaskmaskin

9 For å fjerne utstyret trykker du det mot drivakselen, vrir det med klokken og trekker det av.

SENKING AV ARMEN
a) Sjekk at maskinen er slått av (0).
b) Hold på bunnen på maskinen.
c) Sett armfrigiveren til .
d) Trykk armen ned.
e) Slipp armfrigiveren.
f) Slipp.

SPRUTEKANTEN
10 Sprutekanten passer til toppen av bollen.
11 Med trakten kan du tilsette ingredienser uten å måtte fjerne sprutekanten.
12 Med bollen på plass og armen nede:
a) skyv sprutekanten inn mellom armen og bollen
b) Vend sprutekanten mot deg, slik at du enkelt kan tilsette ingredienser.
c) Jevnstill tappene på sidene på trakten med hakkene på den åpne delen av sprutekanten.
d) Skyv trakten ned slik at den dekker den åpne delen av sprutekanten.
13 For å fjerne sprutekanten:
e) Løft av trakten.
f) Løft sprutekanten forsiktig slik at kanten på bollen blir tilgjengelig.
g) Trekk den ut fra mellom bollen og armen.

SLÅ PÅ
14 Plassér motorenheten på et tørt, hardt og rett underlag i nærheten av en sikkerhetskontakt.
15 Kontroller at hastighetskontrollen er satt til 0.
16 Stikk kontakten i støpselet.

HASTIGHETSKONTROLL
17 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 8 = høy).
18 Drei hastighetskontrollen tilbake til 0 for å slå maskinen av.
19 Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
20 Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.

HVILKEN HASTIGHET?

tilleggsutstyr	hastighet	bruk
visp	4-8	pisking/lufting av krem, eggehviter, røre, lette blandinger
eggvisp	4-6	kreming av smør og sukker, medium kakeblandinger
krok	1-3	tunge blandinger, brød, kaker

#1 VERKTØYENE

21 Fest på og ta av utstyret når apparatet er slått av og koblet fra og med armen senket.
22 Ta lokket foran på drivverket av armen.
23 Sett hoveddelens bakside på linje med hullet i drivverket foran, skyv verktøyet inn i drivverket, og vri det mot høyre for å låse det på plass.
24 Hvis du vil fjerne et verktøy, vrir du det mot venstre og trekker det bort fra armen.
25 Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.
26 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
27 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
28 Tomatskrelleren/-pressen og kjøttkvernen kan festes med skålen for å fremskynde prosessen.
✸ Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 3 minutter, den kan overbelastes. Etter 3 minutter slå av i minst 3 minutter avslått i minst 3 minutter for å starte på nytt igjen.

#2 TOMATSKRELLE/-PRESSE

29 Dette verktøyet kan brukes for å skrelle/presse frukt som plommer og druer, som har et svært tynt skall og bløt masse inni.
30 Bruk steinfri frukt, eller ta ut frø/steiner for hånd.
31 Større frukt som tomater og plommer bør deles i fire.
32 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
33 Juster sikten på linje med hoveddelen, og skyv sikten inn i hoveddelen.
- Den grove sikten lar større partikler i massen komme inn i saften.
- Den fine sikten stopper partiklene.

34 Juster siktfestet på linje med hoveddelen, skyv det inn på hoveddelen, og vri det mot venstre for å låse det på plass.
35 Juster baksiden av munnstykket på linje med forsiden av siktfestet, og vri det for å bringe markøren til 1, 2, eller 3, avhengig av tykkelsen på skallet.
36 Du må eksperimentere med innstillingen, men vi foreslår at du bruker 1 (tykk) for tomater, 2 (middels) for plommer og 3 (tynn) for druer.
37 Saften/massen 💧💧 kommer ut av bunnen av verktøyet, skallet kommer ut av munnstykket.
38 For å demontere verktøyet må du slå av og koble fra apparatet og deretter ta verktøyet av armen.
39 Vri munnstykket til 0, og trekk det av.
40 Vri siktfestet mot høyre.
41 Trekk sikten ut av hoveddelen.
42 Trekk akslingen ut av hoveddelen.

#3 KJØTTKVERN

43 Dette verktøyet kan brukes til å kverne kjøtt, lage pølser eller lage kebbe.
44 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
45 Fest bladet til forsiden av akslingen.
46 Den flate siden av bladet skal være vendt mot silen.
47 Fest på silen du vil bruke.
48 Sporet på kanten av silen passer over ansatsen på innsiden av hoveddelens front.
49 Fest ringmutteren til hoveddelens front og stram den for hånd.

FINHAKKING

50 Skjær kjøttet opp i firkanter på 25 mm og legg dem i skålen.
51 Bruk den fine silen til å kverne kjøttdeig/kjøttboller og sitronskall.
52 Hvis du trenger ekstra finhet til sauser eller paté, kan du kjøre kjøttet gjennom kvernen en gang til.
53 Bruk den grove silen til å kverne grovt kjøtt til for eksempel hamburgere.
54 Når du er ferdig, kan du kjøre brødrester gjennom kvernen for å rengjøre silen.

PØLSER

55 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
56 Fest pølseplaten.
57 Sett forsiden av pølsemunnstykket gjennom ringmutteren.
58 Juster baksiden av pølsemunnstykket på linje med forsiden av bakplaten.
59 Fest ringmutteren til hoveddelens front og stram den for hånd.
60 Ha pølseskinnene i vann i minst 10 minutter før du bruker dem.
61 Dra pølseskinnet over utsiden av pølsemunnstykket til nesten hele skinnet er på munnstykket.
62 Knyt en knute i den frie enden av skinnet.
63 Hold skinnet med en hånd.
64 La apparatet kjøre slik at kjøtt presses inn i skinnet.
65 Stram eller løsne grepet på skinnet for å regulere pølsens tykkelse.
66 Når du har fylt en pølselengde, klemmer og vrir du på skinnet omtrent hver 120 mm for å lage enkeltpølser.

KEBBE

67 Kebbe er et ytre belegg laget av 50 % malt kjøtt og 50 % bulgurhvete, fylt med krydret kjøtt og/eller grønnsaker, lukket i endene og deretter bakt/stekt.
68 Bruk finsilen.
69 Kvern kjøttet.
70 Ha bulgurhveten i vann, la vannet renne av, og kvern den.
71 Bland det malte kjøttet og bulgurhveten sammen.
72 Kvern blandingen to ganger.
73 Slå av apparatet, koble fra, og ta deretter av silen og bladet.
74 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
75 Fest kebbeplaten.
76 Sett forsiden av kebbemunnstykket gjennom ringmutteren.
77 Juster baksiden av kebbemunnstykket på linje med forsiden av bakplaten.
78 Fest ringmutteren til hoveddelens front og stram den for hånd.
79 Kjør apparatet til du har en kort (80–100 mm) slange med kjøtt.
80 Krøll den frie enden av slangen.
81 Skjær den andre enden av apparatet.
82 Fyll med ønsket fyll, og krøll deretter den andre enden av slangen.
83 Gjenta til all blandingen med bulgur/kjøtt er brukt opp.

#4 SKIVESKJÆRER/RIVJERN

84 Skyv kutteren du vil bruke, inn på hoveddelen.
85 Du må kanskje vri den noe for å få den til å feste seg til drivverket bak på hoveddelen.
86 Skjær maten opp slik at den vil gå gjennom røret (50x45 mm).
87 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
88 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.

⚠ Fingrene dine må ikke havne inni kutterne.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

89 Slå apparatet av (0) og frakople det.
90 Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
91 Vask avtakbare deler for hånd.
Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
92 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
93 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

=	spiseskje (15 ml)	ml =	milliliter
=	teskje (5 ml)	g =	gram

pizzadeig (krok) til to store pizzaer

250	ml	vann
400	g	hvetemel
1½		olivenolje
2½		tørrgjær
½		sukker
1		salt

Hell mel i bollen. Bland de andre ingrediensene i en kanne. Velg hastighet 1. Tilsett væsken gradvis. Velg hastighet 2. Elte i 2 minutter. Ta ut deigen. Del deigen i to. Rull deigen til sirkler på melet overflate. Plasser sirklene på en stekeplate som ikke kleber. Smør en tomatbasert saus på sirklene, og legg til topping. Stekes i en forvarmet ovn på 190°C i 15-20 minutter. Overflaten skal være gylden brun.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

piirrokset
1 käyttöyksikön etukansi
2 varsi
3 varren vapautus
4 nopeudenvalitsin
5 moottoriyksikkö
6 käyttöakseli
7 korvake
8 vatkain
9 uloke
10 suppilo
11 roiskesuoja
12 urat
13 kulho
14 kolo
15 koukku
16 vispilä
17 työntäjä
18 syöttölautanen
19 putki
20 runko (takaosa)
21 runko
22 akseli
23 hieno siivilä
24 karkea siivilä
25 siivilän pidike
26 suutin
27 uloke
28 terä
29 hieno reikälevy
30 karkea reikälevy
31 kolo
32 rengasmutteri
33 makkarataustalevy
34 makkarasuutin
35 kebbe-taustalevy
36 kebbe-suutin
37 terärummut
38 jauhinosa
39 hienoraastinterä
40 raastinterä
41 viipalointiterä
42 terärumpu (taakse)
konepesun kestävä

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle.
Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.

5 Älä käytä laitetta ilman roiskesuojaa.
6 Älä täytä sitä millään, mikä on kuumempaa kuin mitä voit käsitellä vaikeuksitta (eli nesteen lämpötila on alle 40 °C).
7 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
9 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
10 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 10 minuutin kuluttua ainakin 10 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

vain kotikäyttöön

VARREN NOSTAMINEN

1 Varren jouset ovat aika tehokkaat, joten:
- a) Tarkista, että laite on pois päältä (0).
- b) Pidä kiinni laitteen pohjasta.
- c) Pidä varren yläosa vapaana.
- d) Käännä varren vapautus asentoon 🔓.
- e) Varsi siirtyy nostettuun asentoon.
- f) Voit jatkaa.

KULHO

2 Nosta varsi ennen kuin kiinnität tai poistat kulhon.
3 Kiinnitä kulho laitteeseen ja käännä myötäpäivään.
4 Poista se kääntämällä vastapäivään.
5 Kulhossa olevat ainekset nousevat, kun käynnistät moottorin - mitä suurempi nopeus, sitä enemmän ne nousevat.
6 Älä täytä kulhoa enempää kuin puoleen väliin (erityisesti jos käytät vispilää).
✸ Käytä ainoastaan mukana tulevaa kulhoa.

LISÄVARUSTEET

7 Kiinnitä ja poista lisävarusteet, kun laite on kytketty pois päältä, irrotettu verkkovirrasta ja varsi on nostettuna.
8 Kohdista lisävarusteen kolo käyttöakselin korvakkeeseen, paina lisävaruste käyttöakseliin ja käännä vastapäivään.
9 Poista lisävaruste painamalla se käyttöakseliin ja kääntämällä myötäpäivään, vedä se sitten pois.

LASKE VARSI

- a) Varmista, että laite on kytketty pois päältä (0).
- b) Pidä kiinni laitteen pohjasta.
- c) Käännä varren vapautus asentoon 🔓.
- d) Paina varsi alas.
- e) Anna varren vapautuksen palautua.
- f) Voit jatkaa.

ROISKESUOJA

10 Roiskesuoja kiinnittyy kulhon päälle.
11 Suppilon avulla voit lisätä aineita irrottamatta roiskesuojaa.
12 Kun kulho on paikoillaan ja varsi alhaalla:
- a) liu'uta roiskesuoja varren ja kulhon väliin
- b) Käännä roiskesuoja itseäsi kohti, jotta voit lisätä aineet helposti.
- c) Kohdista suppilon sivuissa olevat ulokkeet roiskesuojan avoimen osan uriin.
- d) Liu'uta suppilo alas peittämään roiskesuojan avoin osa.

13 Roiskesuojan poistaminen:
- e) Nosta suppilo pois.
- f) Nosta roiskesuojaa hieman, jotta voit puhdistaa kulhon vanteen.
- g) Vedä se irti kulhon ja varren välistä.

KYTKE LAITE PÄÄLLE

14 Laita moottoriyksikkö kuivalle, vakaalle ja suoralle pinnalle lähelle pistorasiaa.
15 Tarkasta, että nopeudenvalitsin on asennossa 0.
16 Kytke se sähköpistokkeeseen.

NOPEUDENVALITSIN

17 Käännä nopeudenvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 8 = nopea).
18 Käännä nopeudenvalitsini takaisin asentoon 0 sammuttaaksesi moottorin.
19 Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
20 Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.

MIKÄ NOPEUS?

lisävaruste	nopeus	käytä
vispilä	4-8	kerman, kananmunan valkuaisten, rasvan, kevyiden seosten vatkaaminen/ vaahdottaminen
vatkain	4-6	voin ja sokerin vaahdottaminen, keskiraskaat kakkutaikinat
koukku	1-3	raskaat seokset, leipä, piiraat

#1 TYÖVÄLINEET

21 Kytke laite pois päältä, irrota se sähkövirrasta ja laske varsi alas kiinnittäessäsi tai irrottaessasi lisälaitteita.
22 Irrota käyttöyksikön etukansi varresta.
23 Kohdista rungon reiällinen takaosa käyttöyksikön etuosaan, paina työväline käyttöyksikköön ja lukitse paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
24 Poista työväline kääntämällä vastapäivään ja vetämällä se irti varresta.
25 Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.
26 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
27 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
28 Tomaatin kuorija/mehustin ja jauhinosa voidaan varustaa syöttölautasella käytön nopeuttamiseksi.
✸ Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 3 minuutin kuluttua ainakin 3 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

#2 TOMAATTIEN KUORIMINEN/MEHUSTAMINEN

29 Tällä työvälineellä voidaan kuoria/mehustaa sellaisia hedelmiä, joissa on hyvin ohut kuori ja pehmeä hedelmäliha sisällä, kuten luumut ja viinirypäleet.
30 Käytä siemenettömiä hedelmiä tai poista siemenet/kivet käsin.
31 Suuremmat hedelmät, kuten tomaatit ja luumut, täytyy paloitella neljään osaan.
32 Paina akseli rungon sisään.
33 Kohdista siivilä runkoon ja paina siivilä kiinni runkoon.
- Karkea siivilä mahdollistaa suurempien hedelmälihapalojen pääsyn mehuun.
- Hieno siivilä ei päästä paloja läpi.

34 Kohdista siivilän pidike runkoon, paina se runkoon ja kierrä vastapäivään kunnes se lukittuu paikalleen.
35 Kohdista suuttimen takaosa siivilän pidikkeen etuosaan ja käännä sen osoitin kohtaan 1, 2 tai 3 kuoren paksuudesta riippuen.
36 Kokeilemalla löydät oikean asetuksen, mutta suosittelemme käyttämään arvoa 1 (paksu) tomaateille, 2 (keskikoko) luumuille ja 3 (ohut) viinirypäleille.
37 Mehu/hedelmäliha 💧💧 tulevat ulos työvälineen pohjasta, kuoret tulevat ulos suuttimesta.
38 Kun irrotat työvälineen, kytke laite pois päältä, irrota se verkkovirrasta ja poista työväline sitten varresta.
39 Käännä suutin asentoon 0 ja vedä se irti.

40 Käännä siivilän pidikettä myötäpäivään.
41 Vedä siivilä irti rungosta.
42 Vedä akseli irti rungosta.

#3 JAUHINOSA

43 Tätä välinettä käytetään lihan jauhamiseen ja makkaroiden tai kebben valmistamiseen.
44 Paina akseli rungon sisään.
45 Kiinnitä terä akselin eteen.
46 Terän litteän osan pitää olla reikälevyyn päin.
47 Kiinnitä haluamasi reikälevy.
48 Reikälevyn reunassa olevan kolon tulee kiinnittyä rungon sisäpuolella olevaan ulokkeeseen.
49 Kiinnitä rengasmutteri rungon etuosaan ja kiristä se käsin.

LIHANJAUHAMINEN

50 Leikkaa liha 25 mm paloiksi ja aseta syöttölautaselle.
51 Käytä hienoa reikälevyä raa'an lihan jauhamiseen jauhelihaksi tai lihapyöryköiksi sekä sitruunan kuorien jauhamiseen.
52 Jos tarvitset erikoishienon lopputuloksen kastikkeisiin tai pateeseen, jauha liha toiseen kertaan.
53 Käytä karkeaa levyä raa'an lihan jauhamiseen pihveiksi.
54 Kun olet valmis, jauha muutama pala leipää lihamyllyn läpi reikälevyn puhdistamiseksi.

MAKKARAT

55 Paina akseli rungon sisään.
56 Kiinnitä makkarataustalevy.
57 Työnnä makkarasuuttimen etuosa rengasmutterin keskustan läpi.
58 Kohdista makkarasuuttimen takaosa taustalevyn etuosaan.
59 Kiinnitä rengasmutteri rungon etuosaan ja kiristä se käsin.
60 Liota makkaroiden kuoria vedessä vähintään 10 minuuttia ennen niiden käyttöä.
61 Liu'uta makkaran kuori makkarasuuttimen päälle siten, että melkein koko kuori on suuttimen päällä.
62 Tee solmu kuoren vapaaseen päähän.
63 Pidä kuorta toisella kädellä.
64 Käytä laitetta lihan työntämiseksi kuoren sisään.
65 Voit säädellä makkaran paksuutta tiukentamalla tai löysäämällä otettasi kuoresta.
66 Kun makkaran koko pituus on täytetty, purista ja kierrä kuorta 120 mm välein, jolloin saat yksittäisiä makkaroita.

KEBBE

67 Kebbe koostuu kuoresta, josta 50 % on jauhelihaa ja 50 % bulgur-vehnää, ja täytteenä olevasta maustetusta lihasta ja/tai vihanneksista, käärön päät suljetaan, ja käärö paistetaan/keitetään upporasvassa.
68 Käytä hienoa reikälevyä.
69 Jauha liha.
70 Liota bulgur-vehnää vedessä, kuivata ja jauha.
71 Sekoita jauheliha ja bulgur-vehnä.
72 Jauha seos kaksi kertaa.
73 Kytke laite pois päältä, irrota verkkovirrasta ja poista reikälevy sekä terä
74 Paina akseli rungon sisään.
75 Kiinnitä kebbe-taustalevy.
76 Aseta kebbe-suuttimen etuosa rengasmutterin keskustan läpi.
77 Kohdista kebbe-suuttimen takaosa taustalevyn etuosaan.
78 Kiinnitä rengasmutteri rungon etuosaan ja kiristä se käsin.

79 Käytä laitetta kunnes sinulla on lyhyt (80–100 mm) lihakäärö.
80 Sulje käärön vapaa pää puristamalla.
81 Leikkaa toinen pää irti laitteesta.
82 Täytä haluamallasi täytteellä ja sulje sitten käärön toinen pää puristamalla.
83 Toista kunnes koko vehnä/lihaseos on käytetty.

#4 VIIPALOINTITERÄ/RAASTINTERÄ

84 Paina haluamasi terärumpu runkoon.
85 Saatat joutua kääntämään sitä hieman, jotta saat sen kiinnittymään käyttöyksikköön rungon takana.
86 Pienennä ruoka putkeen hyvin mahtuvaan kokoon (50x45 mm)
87 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
88 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
⚠ Älä laita sormiasi terärumpujen sisään.

HOITO JA HUOLTO

89 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
90 Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
91 Pese käsin irrotettavat osat.
Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
92 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
93 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

(ruokalusikka) =	ruokalusikka (15ml)	ml =	millilitraa
(teelusikka) =	teelusikka (5ml)	g =	grammaa

pizzataikina (koukku) 2 isoa pizzaa varten

250	ml	vettä
400	g	tavallisia jauhoja
1½	(ruokalusikka)	oliiviöljyä
2½	(teelusikka)	kuivattua hiivaa
½	(teelusikka)	sokeria
1	(teelusikka)	Suolaa

Lisää jauhot kulhoon. Sekoita muut ainekset kannuun. Valitse nopeus 1. Lisää neste vähitellen. Valitse nopeus 2. Vaivaa 2 minuuttia. Poista taikina. Leikkaa taikina kahtia. Rullaa taikina auki ympyrän muotoisiksi jauhotetulla pinnalla. Laita ympyrän muotoiset taikinat tarttumista hylkivälle paistopinnalle.. Levitä taikinoilla tomaattipohjaista kastiketta ja lisää täyte. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 15-20 minuuttia. Pinnan tulee olla kullan keltainen.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

STOP ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

- Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
- Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

⚠ Неправильное использование прибора может привести к травме.

2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Не погружайте блок двигателя в жидкость.

5 Используйте прибор только при установленной защитной крышке.

6 Не допускается наливать в кружку слишком горячую жидкость (выше 40 С).

7 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.

8 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

10 Во избежание перегревания прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 10 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 10 минуты для восстановления его работоспособности.

только для бытового использования

ПОДЪЕМ ПЛЕЧА

1 Пружины плеча миксера достаточно мощные, поэтому:

1) Убедитесь, что прибор отключен (0).
2) Удерживайте основание прибора.
3) Не прикасайтесь к верхней части плеча.
4) Поверните рычажок отсоединения плеча в положение 🔓.
5) Плечо поднимется вверх.
6) Отпустите его.

ЧАША

2 Перед установкой или снятием чаши поднимите плечо миксера.

3 Установите чашу в приборе и поверните ее по часовой стрелке.

4 Чтобы снять чашу, поверните ее против часовой стрелки.

5 При запуске мотора содержимое чаши поднимется вверх — чем выше скорость, тем больше поднимется содержимое.

иллюстрации

1 передняя крышка привода
2 плечо
3 рычажок отсоединения плеча
4 регулятор скорости
5 блок двигателя
6 вал привода
7 шип
8 лопатка
9 язычок
10 воронка
11 защитная крышка
12 пазы
13 чаша
14 паз
15 крюк
16 венчик
17 пробка-толкатель
18 поддон
19 трубки
20 корпус (задний)
21 корпус
22 шнек
23 мелкое сито
24 крупное сито
25 держатель сита
26 наконечник
27 шип
28 нож
29 мелкая решетка
30 крупноячеистая решетка
31 паз
32 кольцевая гайка
33 опорная пластина для сосисок
34 наконечник для сосисок
35 опорная пластина для кеббе
36 наконечник для кеббе
37 ножи
38 отделение для перемалывания
39 мелкая терка
40 крупноячеистая терка
41 насадка для шинкования
42 нож (задний)
можно мыть в посудомоечной машине

6 Старайтесь не заполнять чашу более чем наполовину (особенно при использовании венчика).

✹ Используйте только ту чашу, которая входит в комплект.

НАСАДКИ

7 Устанавливайте и снимайте насадки при выключенном и отсоединенном от сети приборе и поднятом плече.

8 Совместите паз в верхней части насадки с шипом вала привода, вдавите насадку в вал привода и поверните ее против часовой стрелки.

9 Чтобы снять насадку, вдавите ее в вал привода, поверните по часовой стрелке, а затем извлеките ее.

ОПУСТИТЕ ПЛЕЧО

1) Убедитесь, что прибор отключен (0).
2) Удерживайте основание прибора.
3) Поверните рычажок отсоединения плеча в положение 🔓.
4) Нажмите на плечо, чтобы опустить его.
5) Отпустите рычажок отсоединения плеча.
6) Отпустите его.

ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА

10 Защитная крышка укладывается поверх чаши.

11 При помощи воронки вы можете добавлять ингредиенты, не снимая защитной крышки.

12 Когда чаша на месте и плечо опущено:

1) вставьте защитную крышку между плечом и чашей
2) Поверните защитную крышку к себе, чтобы вы могли легко добавлять ингредиенты.
3) Выровняйте язычки по бокам воронки с пазами открытой части защитной крышки.
4) Вставьте воронку, закрывая открытую часть защитной крышки.

13 Чтобы снять защитную крышку:

5) Выньте воронку.
6) Слегка поднимите защитную крышку, освобождая обод чаши.
7) Вытащите ее из пространства между чашей и плечом.

👁 ВКЛЮЧЕНИЕ

14 Установите блок двигателя на сухой, устойчивой и ровной поверхности рядом с розеткой электропитания.

15 Убедитесь, что регулятор скоростей установлен на 0.

16 Вставьте вилку в розетку.

👁 РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

17 Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 8 = высокая).

18 Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скоростей обратно на 0.

19 Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.

20 Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

👁 СКОРОСТЬ

насадка	скорость	применение
венчик	4-8	взбивание сливок, яичных белков, жидкого теста, негустых смесей
лопатка	4-6	взбивание сливочного масла с сахаром, теста средней густоты
крюк	1-3	густые смеси, хлебное тесто, тесто для кондитерских изделий

#1 НАСАДКИ

21 Устанавливать насадки на прибор и снимать их следует тогда, когда прибор выключен и отсоединен от сети, а плечо опущено.

22 Снимите переднюю крышку привода с плеча.

23 Выровняйте заднюю часть корпуса с отверстием в переднем приводе, вставьте насадку в привод и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

24 Чтобы снять насадку, поверните ее против часовой стрелки и снимите с плеча.

25 Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.

26 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.

27 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.

28 Для ускорения процесса на насадку для очистки/соковыжималку и мясорубку можно установить поддон.

✸ Во избежание перегревания прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 3 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 3 минуты для восстановления его работоспособности.

#2 НАСАДКА ДЛЯ ОЧИСТКИ/СОКОВЫЖИМАЛКА

29 С помощью этой насадки можно чистить и выжимать сок из таких ягод, как слива и виноград, у которых очень тонкая кожица и нежная мякоть.

30 Используйте фрукты без семечек либо удалите семечки/косточки вручную.

31 Большие овощи и фрукты (например, помидоры или сливы) следует порезать на четыре части.

32 Вставьте шнек в корпус.

33 Выровняйте сито с корпусом и вставьте сито в корпус.

- При использовании крупного сита в сок будут попадать частицы сливы большего размера.
- Мелкое сито порежет такие частицы.

34 Выровняйте держатель сита с корпусом, наденьте его на корпус и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.
35 Выровняйте заднюю часть наконечника с передней частью держателя сита и поверните ее так, чтобы указатель показывал на цифру 1, 2 или 3, в зависимости от толщины кожицы.
36 С установками нужно будет поэкспериментировать, но рекомендуется использовать положение 1 (толстая) для помидоров, 2 (средняя) для слив и 3 (тонкая) для винограда.
37 Сок/мякоть будет выходить из нижней часть насадки, а кожица — из наконечника.
38 Чтобы разобрать насадку, выключите прибор и отсоедините его от сети, а затем снимите насадку с плеча.
39 Поверните наконечник в положение 0 и снимите его.
40 Поверните держатель сита по часовой стрелке.
41 Извлеките сито из корпуса.
42 Извлеките шнек из корпуса.

#3 МЯСОРУБКА

43 С помощью этой насадки можно делать мясной фарш, сосиски или кеббе.
44 Вставьте шнек в корпус.
45 Присоедините нож к передней части шнека.
46 Плоская сторона ножа должна быть обращена к решетке.
47 Вставьте нужную вам решетку.
48 Паз края решетки присоединяется к шипу внутри передней стороны корпуса.
49 Вставьте кольцевую гайку в переднюю часть корпуса и затяните ее вручную.

ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ

50 Разрежьте мясо на полоски толщиной 25 мм и положите их на поддон.
51 С помощью мелкой решетки измельчайте сырое мясо на фарш или фрикадельки, а также цитрусовую кожуру.
52 Если вам нужен особо тонкий помол для колбасы или паштета пропустите мясо через мясорубку еще раз.
53 С помощью крупноячеистой решетки измельчайте сырое мясо для гамбургеров.
54 После этого, пропустите ломтики хлеба через мясорубку, чтобы очистить решетку.

СОСИСКИ

55 Вставьте шнек в корпус.
56 Установите опорную пластину для сосисок.
57 Проденьте наконечник для сосисок через центр кольцевой гайки.
58 Выровняйте заднюю часть наконечника для сосисок с передней частью опорной пластины.
59 Вставьте кольцевую гайку в переднюю часть корпуса и затяните ее вручную.
60 Перед использованием замочите оболочку для сосисок в воде на 10 минут.
61 Наденьте оболочку для сосисок на внешнюю часть наконечника для сосисок так, чтобы почти вся оболочка была на наконечнике.
62 Завяжите узлом свободный конец оболочки.
63 Удерживайте оболочку одной рукой.
64 Запустите прибор, чтобы подать мясо в оболочку.
65 Для регулировки толщины сосиски сжимайте оболочку рукой сильнее или слабее.
66 Когда оболочка будет заполнена на всю длину, защепите и скрутите оболочку примерно каждые 120 мм, чтобы сформировать отдельные сосиски.

КЕББЕ

67 Кеббе представляет собой внешнюю часть, состоящую на 50% из мясного фарша и на 50% из вареной и высушенной пшеничной крупы, нафаршированную пряным мясом и/или овощами. Готовые кеббе жарятся или запекаются.
68 Используйте мелкую решетку.
69 Приготовьте мясной фарш.
70 Замочите пшеничную крупу в воде, высушите и смолите ее.
71 Смешайте мясной фарш и высушенную пшеничную крупу.
72 Дважды пропустите полученную смесь через мясорубку.
73 Отключите прибор, отсоедините его от сети и снимите решетку и нож.
74 Вставьте шнек в корпус.
75 Установите опорную плиту для кеббе.
76 Проденьте переднюю часть наконечника для кеббе через центр кольцевой гайки.
77 Выровняйте заднюю часть наконечника для кеббе с передней частью опорной плиты.
78 Вставьте кольцевую гайку в переднюю часть корпуса и затяните ее вручную.
79 Запустите прибор и выключите его, когда получите короткую (80-100 мм) трубку из мяса.
80 Защепите свободный конец трубки.
81 Срежьте другой конец с прибора.
82 Нафаршируйте выбранной начинкой, а затем защепите другой конец трубки.
83 Повторяйте эти операции, пока не будет использована вся смесь из мяса и пшеницы.

#4 НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/ТЕРКА

84 Установите нужный нож в корпус.
85 Возможно, его необходимо будет слегка повернуть, чтобы надеть на привод, расположенный на задней стороне корпуса.
86 Сформируйте тесто, так чтобы оно вошло в горловину (50x45 мм).
87 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
88 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
⚠ Не помещайте пальцы в ножи.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

89 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
90 Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.
91 Съемные детали следует мыть вручную.
Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
92 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
93 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

=	столовая ложка (15 мл)	ml =	миллилитры
=	чайная ложка (5 мл)	g =	граммы

тесто для пиццы (крюк) на две большие пиццы

250	ml	вода
400	g	мука
1½		оливковое масло
2½		сухие дрожжи
½		сахар
1		соль

Поместите муку в чашу. Смешайте остальные ингредиенты в кружке. Выберите скорость 1. Постепенно добавляйте жидкость. Выберите скорость 2. Вымешивайте тесто в течение 2 минут. Извлеките тесто. Разрежьте тесто пополам. Положите тесто на ровную, посыпанную мукой поверхность и раскатайте в круг. Выложите полученные лепешки на противень с непригорающим покрытием. Намажьте лепешки томатным соусом и добавьте топпинги. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190°C в течение 15-20 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок.

рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Jednotku motoru nenamáčejte.

5 Přístroj nepoužívejte bez instalovaného krytu proti rozstřiku.

6 Neplňte ničím o vyšší teplotě, než o takové, která vám nemůže nijak ublížit (např. teplota tekutin pod 40°C).

7 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.

8 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

10 Motor nesmí soustavně běžet déle než 10 minut, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 10 minut vypněte, aby si odpočinul.

jen pro domácí použití

ZVEDÁNÍ RAMENE

1 Pružiny v rameni jsou docela silné, čili:

a) Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (0).
b) Uchopte přístroj za spodní část.
c) Prostor nad ramenem musí být volný.
d) Páčku pro uvolnění ramena dejte do polohy 🔓.
e) Rameno se zvedne.
f) Pusťte.

MÍSA

2 Než budete umísťovat mísu nebo ji vyndávat, napřed zvedněte rameno.

3 Mísu umístěte na přístroj a otočte jí ve směru hodinových ručiček.

4 Pokud ji chcete vyjmout, otočte jí proti směru hodinových ručiček.

5 Po spuštění motoru získá obsah mísy na objemu – čím vyšší rychlost, tím větší objem.

6 Snažte se mísu neplnit více jak z poloviny (zejména při použití metly).

✸ Používejte jen mísu dodanou s přístrojem.

NÁSTAVCE

7 Nástavce instalujte či demontujte pouze tehdy, když je přístroj vypnutý a vypojený ze sítě a když je rameno zvednuté.

nákresy	16 metla	32 kruhová matice
1 přední kryt pohonu	17 tlačný díl	33 vložka na párky
2 rameno	18 násypka	34 hubice na párky
3 páčka pro uvolnění ramena	19 trubice	35 vložka na kibbeh
4 ovládání rychlosti	20 tělo (zadní část)	36 hubice na kibbeh
5 jednotka motoru	21 tělo	37 nože
6 hnací hřídel	22 hřídel	38 mlýnek
7 kolík	23 jemné sítko	39 jemné struhadlo
8 šlehač	24 hrubé sítko	40 hrubé struhadlo
9 západka	25 upínač sítka	41 plátkovač
10 nálevka	26 hubice	42 nůž (zadní strana)
11 kryt proti rozstřiku	27 úchyt	vhodné pro mytí v myčce
12 žlábky	28 nůž	
13 mísa	29 jemný kotouč	
14 otvor pro kolík	30 hrubý kotouč	
15 hák	31 výřez	

8 Srovnejte otvor pro kolík v horní části nástavce s kolíkem na hnací hřídeli. Nástavec nasuňte na hnací hřídel a otočte proti směru hodinových ručiček.

9 Při demontáži je třeba nástavec přitlačit proti hnací hřídeli a otočit ve směru hodinových ručiček a pak vytáhnout .

RAMENO VRAŤTE DOLŮ

a) Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (0).
b) Uchopte přístroj za spodní část.
c) Páčku pro uvolnění ramena dejte do polohy 🔓.
d) Rameno zatlačte dolů.
e) Uvolněte páčku pro uvolnění ramena.
f) Pusťte.

KRYT PROTI ROZSTŘIKU

10 Kryt proti rozstřiku se umísťuje nahoru na mísu.

11 Nálevka vám umožňuje přidávat ingredience bez toho, aniž byste museli kryt proti rozstřiku snímat.

12 S mísou na místě a s ramenem dole:
a) Kryt proti rozstřiku nasuňte mezi rameno a mísu.
b) Kryt proti rozstřiku otočte k sobě tak, aby jste mohli snadno přidávat ingredience.
c) Západky na stranách nálevky srovnejte se žlábky v otevřené části krytu proti rozstřiku.
d) Nálevku nasuňte tak, aby zakryla otevřenou část krytu proti rozstřiku.

13 Demontáž krytu proti rozstřiku:
e) Nálevku vytáhněte nahoru.
f) Lehce zvedněte kryt proti rozstřiku a očistěte okraje mísy.
g) Z prostoru mezi mísou a ramenem ho vytáhněte.

ZAPÍNÁNÍ

14 Jednotku motoru umístěte na suchý, pevný a rovný povrch blízko el. zásuvky.

15 Přesvědčte se, že rychlost je nastavena na 0.

16 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

17 Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 8 = vysoká).

18 Pro vypnutí motoru nastavte rychlost zpět na 0.

19 Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.

20 Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.

JAKOU ZVOLIT RYCHLOST?

nástavec	rychlost	použití
metla	4-8	šlehání/kypření krému, bílků, těstíčka, jemných směsí
šlehač	4-6	vyšlehání másla a cukru, středně hustých směsí na buchty
hák	1-3	husté směsy, chléb, pečivo

#1 NÁSTROJE

21 Nástavce nasazujte a snímejte, když je přístroj vypnutý a vypojený ze sítě, a rameno když je dole.
22 Sejměte přední kryt pohonu z ramene.
23 Srovnejte zadní část těla s otvorem v předním pohonu, zasuňte nástroj do pohonu a otočte jím ve směru hodinových ručiček a na místě jej uzamkněte.
24 Nástroj sejmete tak, že jím otočíte proti směru hodinových ručiček a z ramena jej vytáhnete.
25 Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo příborem – používejte pouze tlačný díl.
26 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypte ingredience.
27 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
28 Loupač/odšťavňovač rajčat a mlýnek na maso lze nasadit s násypkou, aby se proces urychlil.
✸ Motor nesmí soustavně běžet déle než 3 minut, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 3 minut vypněte, aby si odpočinul.

#2 LOUPAČ/ODŠŤAVŇOVAČ RAJČAT

29 Tento nástroj lze používat k loupání/odšťavňování ovoce, jako jsou švestky a hrozny, čili ovoce, které má velmi tenkou slupku a uvnitř měkkou dužinu.
30 Používejte ovoce bez semen/pecek, anebo semena/pecky ručně vyjměte.
31 Větší ovoce, jako jsou rajčata nebo švestky, by se mělo nakrájet na čtvrtky.
32 Hřídel zasuňte do těla mlýnku.
33 Srovnejte sítko s tělem a zasuňte jej do těla.
- S použitím hrubého sítka se do džusu dostanou větší kousky dužiny.
- Jemné sítko tyto větší kousky rozmělní.

34 Srovnejte upínač sítka s tělem, přitlačte jej k tělu a otočte jím proti směru hodinových ručiček a na místě jej uzamkněte.
35 Srovnejte zadní část hubice s přední částí upínače sítka a natočte ji tak, aby ukazatel směřoval k polohám 1, 2 nebo 3, podle požadované tloušťky slupky.
36 S nastavením budete muset experimentovat, ale navrhujeme používat 1 (tlustá slupka) u rajčat, 2 (středně tlustá) u švestek a 3 (tenká) u hroznového vína.
37 Džus/dužina 💧 vyteče ze spodní části nástroje. Slupky vyjdou z hubice ven.
38 Pokud chcete nástroj rozdělat, přístroj vypněte a vypojte ze sítě, potom sejměte nástroj z ramena.
39 Hubicí otočte na 0 a vytáhněte ji.
40 Upínačem sítka otočte ve směru hodinových ručiček.
41 Vytáhněte sítko z těla.
42 Vytáhněte hřídel z těla.

#3 MLÝNEK NA MASO

43 Tento nástroj lze používat k mletí masa, výrobě párků či výrobě kibbeh.
44 Hřídel zasuňte do těla mlýnku.
45 Nůž upevněte na přední část hřídele.

46 Plochá strana nože by měla směřovat směrem ke kotouči.
47 Nasaďte kotouč, který chcete použít.
48 Kotouč se výřezem nasadí na úchyt uvnitř přední části těla.
49 Kruhovou matici upevněte na přední část těla a utáhněte rukou.

MLETÍ

50 Maso nakrájejte na 25 mm silné proužky a vložte je do násypky.
51 Jemný kotouč používejte k mletí syrového masa a při výrobě masových kuliček nebo k mletí citrusové kůry.
52 Pokud potřebujete, aby mlýnek mlel ještě jemněji, např. u párků či paštik, již pomleté maso pomelte ještě jednou.
53 Hrubý kotouč používejte k mletí syrového masa na hamburgery.
54 Až budete hotovi, dejte do násypky zbytky chleba, který kotouč pročistí.

PÁRKY

55 Hřídel zasuňte do těla mlýnku.
56 Nasaďte vložku na párky.
57 Protáhněte přední část hubice na párky kruhovou maticí.
58 Srovnejte zadní část hubice na párky s přední částí vložky.
59 Kruhovou matici upevněte na přední část těla a utáhněte rukou.
60 Než střívka párků použijete, dejte je namočit do vody minimálně na 10 minut.
61 Střívko párku přetáhněte přes vnější část hubice na párky tak, aby na hubici bylo střívko téměř celé.
62 Na volném konci střívka udělejte uzel.
63 Střívko jednou rukou držte.
64 Zapněte přístroj, aby se mohlo maso do střívka natlačit.
65 Tloušťku párku regulujete tak, že sevření na střívku zesilujete nebo povolujete.
66 Když už je párek v celé délce naplněný, střívko uštípněte a zamotejte po každých 120 mm nebo v podobné délce podle požadavku.

KIBBEH

67 Kibbeh je vnější obal vyrobený z 50% mletého masa a 50% bulguru a plněný kořeněným masem nebo zeleninou, potom se zacelí konce a peče se/smaží se.
68 Použijte jemný kotouč.
69 Maso pomelte.
70 Bulgur dejte namočit do vody, nechte odkapat a pomelte.
71 Mleté maso a bulgur smíchejte.
72 Směs dvakrát pomelte.
73 Přístroj vypněte, vypojte ze sítě a kotouč s nožem vyjměte.
74 Hřídel zasuňte do těla mlýnku.
75 Nasaďte vložku na kibbeh.
76 Protáhněte přední část hubice na kibbeh kruhovou maticí.
77 Srovnejte zadní část hubice na kibbeh s přední částí vložky.
78 Kruhovou matici upevněte na přední část těla a utáhněte rukou.
79 Zapněte přístroj a počkejte, dokud se nevytvoří krátká (80-100 mm) dutá nudle masa.
80 Volný konec nudle přeložte.
81 Druhý konec od přístroje odřízněte.
82 Nudli naplňte svoji oblíbenou náplní, potom přeložte i její druhý konec.
83 Postup opakujte, dokud nespotřebujete všechnu směs bulguru/masa.

#4 PLÁTKOVAČ/STRUHADLO

84 Nasuňte vámi požadovaný nůž do těla.
85 Možná jím budete muset trochu pootočit, aby zapadl do pohonu na zadní straně těla.
86 Potraviny nakrájejte na takové kousky, aby mohly projít trubicí (50x45 mm).
87 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypte ingredience.
88 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
⚠ Dovnitř nožů nedávejte prsty.

PÉČE A ÚDRŽBA

89 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
90 Vnějšek jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.
91 Ručně umyjte snímatelné díly.
Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.
92 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
93 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

(velká lžíce) =	polévková lžíce (15 ml)	ml =	mililitry
(malá lžička) =	čajová lžička (5 ml)	g =	gramy

těsto na pizzu na 2 velké pizzy (hák)

250	ml	voda
400	g	jemná pšeničná mouka
1½	(velká lžíce)	olivový olej
2½	(malá lžička)	sušené kvasnice
½	(malá lžička)	cukr
1	(malá lžička)	sůl

Do mísy dejte mouku. Zbylé ingredience rozmixujte ve džbánu. Zvolte rychlost 1. Postupně přidávejte tekutinu. Zvolte rychlost 2. Hněťte 2 minuty. Těsto vyjměte. Těsto rozkrojte na půl. Těsto na ploše posypané moukou uválejte do tvaru dvou kruhů. Kruhy umístěte na pečící plech, který se nelepí. Kruhy potřete omáčkou, která bude mít jako základ rajčata, a přidejte ozdoby. Pečte v předehřáté troubě na 190°C po dobu 15-20 minut. Povrch by měl získat zlatohnědou barvu.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

nákresy

1 kryt predného pohonu
2 rameno
3 ovládač ramena
4 ovládač rýchlosti
5 pohonná jednotka
6 hnací hriadeľ
7 uško
8 šľahač
9 výbežok
10 lievik
11 kryt proti ošpliechaniu
12 drážky
13 misa
14 otvor
15 hák
16 metla
17 piest
18 tácka
19 trubice
20 telo (zadná časť)
21 telo
22 hriadeľ
23 jemné sitko
24 hrubé sitko
25 krúžok na upevnenie sitka
26 vypúšťací nadstavec
27 uško
28 čepeľ
29 disk na jemné mletie
30 disk na hrubé mletie
31 otvor
32 kruhová objímka
33 zadná platnička na klobásy
34 nadstavec na výrobu klobás
35 zadná platnička na kebbe
36 nadstavec na výrobu kebbe
37 nadstavce na strúhanie a krájanie
38 mlynček
39 jemné strúhadlo
40 hrubé strúhadlo
41 krájač
42 krájací disk (zadný)
vhodný do umývačky riadu

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

STOP DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
- Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

⚠ Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

2 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.
3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
4 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.

5 Nepoužívajte prístroj bez založeného krytu proti ošpliechaniu.
6 Nenapĺňajte ničím teplejším, než dokážete bez problémov udržať v ruke (t.j. pri tekutinách teplota nižšia ako 40°C).
7 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
8 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
9 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
10 Nenechajte motor bežať viac ako 10 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach ho vypnite aspoň na 10 minúty, aby si oddýchol.

len na domáce použitie

👁 DVIHNUTIE RAMENA

1 Pružiny v ramene sú dosť silné, preto:
   a) Skontrolujte, či je prístroj vypnutý (0).
   b) Držte spodnú časť prístroja.
   c) Stojte mimo vrchnej časti ramena.
   d) Otočte ovládačom ramena do polohy 🔓.
   e) Rameno sa posunie do zvýšenej polohy.
   f) Pustite.

👁 MISA

2 Pred zakladaním alebo vyberaním misy dvihnite rameno.
3 Misu založte do prístroja a otočte ňou v smere hodinových ručičiek.
4 Na uvoľnenie ju otočte proti smeru hodinových ručičiek.
5 Po spustení motora sa obsah misy nadvihne – čím vyššia rýchlosť, tým viac sa dvihne.
6 Dbajte o to, aby ste misu nenapĺňali viac než do polovice (najmä pri používaní metly).
✸ Používajte iba misu dodanú s prístrojom.

👁 NÁSTAVCE

7 Nástavce zakladajte a odnímajte pri vypnutom prístroji, ktorý je odpojený z elektrickej siete a s dvihnutým ramenom.
8 Otvor v hornej časti nástavca zarovnajte s uškom na hnacom hriadeli, zatlačte nástavec do hnacieho hriadeľa a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek.
9 Pri odnímaní nástavca ním zatlačte do hnacieho hriadeľa, otočte ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite.

👁 RAMENO POSUŇTE NADOL

   a) Skontrolujte, či je prístroj vypnutý (0).
   b) Držte spodnú časť prístroja.
   c) Otočte ovládačom ramena do polohy 🔓.
   d) Zatlačte rameno nadol.
   e) Pustite ovládač ramena.
   f) Pustite.

👁 KRYT PROTI OŠPLIECHANIU

10 Kryt proti ošpliechaniu sa zakladá na vrchnú časť misy.
11 Lievik umožňuje pridávať ďalšie prísady bez toho, aby bolo potrebné zloženie krytu proti ošpliechaniu.
12 Keď je misa vo svojej pozícii a rameno dolu:
   a) zasuňte kryt proti ošpliechaniu medzi rameno a misu
   b) Otočte kryt smerom k sebe, aby bolo možné ľahko pridávať ďalšie prísady.
   c) Zarovnajte výbežky na stranách lievika s drážkami v otvorenej časti krytu proti ošpliechaniu.
   d) Zasuňte lievik nadol, aby ste zakryli otvorenú časť krytu proti ošpliechaniu.
13 Zloženie krytu proti ošpliechaniu:
   e) Zložte z krytu lievik.
   f) Mierne nadvihnite kryt proti ošpliechaniu, aby ste ho uvoľnili z obruby misy.
   g) Vytiahnite ho z priestoru medzi misou a ramenom.

👁 ZAPNUTIE

14 Pohonnú jednotku umiestnite na suchú, pevnú a rovnú podložku blízko elektrickej zásuvky.
15 Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na 0.
16 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

👁 OVLÁDAČ RÝCHLOSTI

17 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 8 = vysoká).
18 Motor vypnete otočením ovládača rýchlosti späť na 0.
19 Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
20 Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.

👁 AKÚ RÝCHLOSŤ?

nástavec	rýchlosť	použitie
metla	4-8	šľahanie/nadýchanie šľahačky, vaječných bielkov, cestíčka, ľahkých zmesí
šľahač	4-6	vymiešanie masla a cukru, stredne hustých ciest na koláče
hák	1-3	ťažšie cestá, chlieb, pečivo

#1 PRÍSLUŠENSTVO

21 Nadstavce upevňujte a odstraňujte pri vypnutom prístroji odpojenom z elektrickej siete a s ramenom dolu.
22 Odstráňte z ramena kryt predného pohonu.
23 Zarovnajte zadnú časť tela s otvorom v prednom pohone, zatlačte príslušenstvo do pohonu a otočte ním doprava, aby ste ho upevnili na mieste.
24 Na odstránenie príslušenstva ním otočte doľava a vytiahnite ho z ramena.
25 Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
26 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
27 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
28 Odstraňovač paradajkových šupiek/odšťavovač a mlynček na mäso môžu byť upevnené s táckou, aby sa proces urýchlil.
✸ Nenechajte motor bežať viac ako 3 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach ho vypnite aspoň na 3 minúty, aby si oddýchol.

#2 ODSTRAŇOVAČ PARADAJKOVÝCH ŠUPIEK/ODŠŤAVOVAČ

29 Toto príslušenstvo sa dá použiť na šúpanie/odšťavovanie ovocia ako sú slivky a hrozno, ktoré majú veľmi tenkú šupku a mäkkú dužinu vo vnútri.
30 Používajte ovocie bez jadierok, alebo jadierka/kôstky odstráňte ručne.
31 Väčšie ovocie ako paradajky alebo slivky by malo byť pokrájané na štvrte.
32 Hriadeľ zatlačte do tela.
33 Zarovnajte sitko s telom a zatlačte sitko do tela.
- Hrubé sitko necháva prejsť do šťavy väčšie časti dužiny.
- Jemné sitko pokrája dužinu na drobno.

34 Zarovnajte krúžok na upevnenie sitka s telom, zatlačte ho do tela a otočte ním doľava, aby ste ho uzamkli na mieste.
35 Zarovnajte zadnú časť vypúšťacieho nadstavca s prednou časťou krúžku na upevnenie sitka a otočte ním tak, aby sa ukazovateľ dostal na 1, 2, alebo 3, podľa hrúbky šupky.
36 Nastavenia budete musieť vyskúšať, ale navrhujeme používať 1 (hrubá) na paradajky, 2 (stredná) na slivky a 3 (tenká) na hrozno.
37 Šťava/dužina 💧💧 bude vychádzať zo spodnej časti príslušenstva, šupky budú vychádzať z vypúšťacieho nadstavca.
38 Na rozobratie príslušenstva vypnite prístroj, vyberte z elektrickej zásuvky a potom odstráňte príslušenstvo z ramena.
39 Otočte vypúšťací nadstavec na 0 a vytiahnite ho.

☞

40 Otočte krúžok na upevnenie sitka doprava.
41 Vytiahnite sitko z tela.
42 Vytiahnite hriadeľ z tela.

#3 MLYNČEK NA MÄSO

43 Toto príslušenstvo je možné použiť na mletie mäsa, výrobu klobás alebo na výrobu kebbe.
44 Hriadeľ zatlačte do tela.
45 Na prednú časť hriadeľa upevnite čepeľ.
46 Plochá časť čepele by mala smerovať k disku.
47 Založte disk, ktorý chcete použiť.
48 Otvor na okraji disku sadne na uško vo vnútri prednej časti tela.
49 Kruhovú objímku založte na prednú časť tela a zatiahnite ju rukou.

MLETIE

50 Nakrájajte mäso na 25 mm kocky a uložte ich na tácku.
51 Disk na jemné mletie používajte na pomletie surového mäsa na mleté mäso alebo mäsové guľky a citrusovú kôru.
52 Ak potrebujete extra jemné pomletie, pre klobásy alebo paštéty, vložte mäso do mlynčeka znovu.
53 Disk na hrubé mletie použite na pomletie mäsa pre hamburgery.
54 Po skončení nechajte mlynčekom prejsť zvyšky chleba, aby ste vyčistili pretláčací disk.

KLOBÁSY/PÁRKY

55 Hriadeľ zatlačte do tela.
56 Upevnite zadnú platničku na klobásy.
57 Prednú časť nadstavca na klobásy vložte do stredu kruhovej objímky.
58 Zarovnajte zadnú časť nadstavca na klobásy s prednou časťou zadnej platničky.
59 Kruhovú objímku založte na prednú časť tela a zatiahnite ju rukou.
60 Pred použitím namáčajte črievka na klobásy najmenej 10 minút.
61 Natiahnite črievko na nadstavec na klobásy, až kým nie je takmer celé na nadstavci.
62 Na voľnej časti črievka urobte uzlík.
63 Črievko držte jednou rukou.
64 Pustite prístroj, aby ste natlačili mäso do črievka.
65 Sťahujte alebo uvoľňujte zovretie črievka, aby ste tak regulovali hrúbku klobásy.
66 Po naplnení celej klobásy odštipnite a zakrúťte črievko každých 120 mm alebo podobne, aby ste dostali jednotlivé klobásky/párky.

KEBBE

67 Kebbe je vonkajší obal vyrobený z 50% mletého mäsa a 50% pšeničných krúpov, naplnený koreneným mäsom a/alebo zeleninou, uzavretý na oboch koncoch, potom upečený/vysmažený.
68 Použite disk na jemné mletie.
69 Mäso pomeľte.
70 Namočte pšeničné krúpy do vody, sceďte a pomeľte.
71 Zmiešajte pomleté mäso a krúpy.
72 Zmes pomeľte dvakrát.
73 Vypnite prístroj, vyberte z elektrickej zásuvky, potom odstráňte disk a čepeľ.
74 Hriadeľ zatlačte do tela.
75 Upevnite zadnú platničku na kebbe.
76 Prednú časť nadstavca na kebbe vložte do stredu kruhovej objímky.
77 Zarovnajte zadnú časť nadstavca na kebbe s prednou časťou zadnej platničky.
78 Kruhovú objímku založte na prednú časť tela a zatiahnite ju rukou.
79 Púšťajte prístroj, až kým nebudete mať krátku (80-100mm) rúrku z mäsa.

80 Voľný koniec rúrky stlačte a zatočte.
81 Druhý koniec oddeľte od prístroja.
82 Naplňte vybranou plnkou, potom stlačte a zatočte druhú časť rúrky.
83 Opakujte, kým nespotrebujete celú mäsovo-pšeničnú zmes.

#4 KRÁJAČ/STRÚHAČ

84 Do tela zatlačte krájač podľa vášho výberu.
85 Budete ho možno musieť ľahko pootočiť, aby sa zachytil na pohon v zadnej časti tela.
86 Nakrájajte potraviny na kúsky, ktoré prejdú cez trubicu (50x45 mm).
87 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
88 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
⚠ Nevkladajte prsty do vnútra nadstavcov na strúhanie a krájanie.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

89 Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
90 Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.
91 Odnímateľné časti umývajte ručne.
Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.
92 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
93 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

(polievková lyžica) =	polievková lyžica (15ml)	ml =	mililitrov
(čajová lyžička) =	čajová lyžička (5ml)	g =	gramov

cesto na pizzu (hák), na 2 veľké pizze

250	ml	voda
400	g	čistá múka
1½	(polievková lyžica)	olivový olej
2½	(čajová lyžička)	sušené droždie
½	(čajová lyžička)	cukor
1	(čajová lyžička)	soľ

Nasypte do misy múku. Zmiešajte ostatné prísady vo vysokej nádobe. Zvoľte rýchlosť 1. Postupne pridávajte tekutinu. Zvoľte rýchlosť 2. Mieste 2 minúty. Vyberte cesto. Rozkrojte cesto na polovice. Vyvaľkajte cestá na pomúčenej doske do kruhu. Kruhové cestá položte na nepriľnavé plechy na pečenie. Potrite kruhy paradajkovým základom a pridajte prílohy. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 190°C 15-20 minút. Povrch by mal byť upečený do zlatohneda.

recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/5509321

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

4 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.

5 Nie należy używać urządzenia bez zamontowanej osłony.

6 Nie napełniać składnikami gorętszymi, niż można utrzymać w dłoni (tj. zalecana temperatura płynów poniżej 40°).

7 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.

8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

10 W celu uniknięcie przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 10 minuty. Po 10 minutach przerwać pracę na co najmniej 10 minuty.

tylko do użytku domowego

UNOSZENIE RAMIENIA

1 Sprężyny ramienia są bardzo mocne, dlatego:
   a) Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (0).
   b) Przytrzymaj dolną część urządzenia.
   c) Trzymaj ręce z dala od górnej części ramienia.
   d) Włącz uwolnienie ramienia na 🔓.
   e) Ramię przesunie się do pozycji podniesionej.
   f) Teraz możesz pracować

MISKA

2 Przed założeniem lub wyjęciem miski, podnieś ramię miksera.

3 Wstaw miskę w urządzenie i przekręć ją w prawo.

rysunki	16 trzepaczka	32 nakrętka pierścienia
1 przednia osłona napędu	17 popychacz	33 płytka mocująca do kiełbas
2 ramię	18 tacka	34 tuleja do nadziewania kiełbas
3 uwalnianie ramienia	19 rura	35 płytka mocująca do Kebbe
4 regulacja prędkości	20 korpus (tył)	36 tuleja do nadziewania Kebbe
5 podstawa z silnikiem	21 korpus	37 tarki
6 wałek napędu	22 wałek	38 młynek
7 występ	23 kosz drobny	39 drobna tarka
8 trzepak	24 kosz gruby	40 gruba tarka
9 ucho	25 uchwyt kosza	41 krajalnica
10 lejek	26 tuleja	42 tarka (tył)
11 osłona	27 występ	można myć w zmywarce
12 wpusty	28 nóż	
13 miska	29 sitko drobne	
14 szczelina	30 sitko grube	
15 hak	31 wycięcie	

4 Aby zwolnić miskę , przekręć miskę w lewo.
5 Po uruchomieniu silnika poziom zawartości w misce wzrośnie - im wyższa prędkość, tym więcej będzie rosnąć.
6 Staraj się nie napełniać miski więcej niż do około połowy (w szczególności, gdy używasz trzepaczki).

✵ Stosuj tylko oryginalną dostarczoną miskę.

NASADKI

7 Montaż i demontaż akcesoriów wymaga, aby urządzenie było wyłączone, nie podłączone do sieci, a ramię w pozycji podniesionej.
8 Ustaw szczelinę w górnej części nasadki odpowiednio do końcówki na wałku napędu, dociśnij nasadkę do wałka i obróć w lewo.
9 Aby zdjąć nasadkę, dociśnij ją do wałka napędu, obróć w prawo i następnie ją wyciągnij.

OPUŚĆ RAMIĘ

a) Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (0)
b) Przytrzymaj dolną część urządzenia.
c) Włącz uwolnienie ramienia na 🔓.
d) Naciśnij ramię w dół.
e) Element uwalniający jest luźny.
f) Teraz możesz pracować

OSŁONA

10 Osłonę nakłada się na górną krawędź miski.
11 Możesz dodawać składniki poprzez lejki bez zdejmowania osłony.
12 Wtedy miska jest na swoim miejscu, ramię jest opuszczone.
a) wsuń osłonę między ramię a miskę
b) Pociągnij osłonę w swoją stronę i bezproblemowo dodawaj składniki.
c) W otwartej części osłony po obydwu stronach lejka ustaw ucha naprzeciw wpustów.
d) Wsuń lejek, aby przykryć otwartą część osłony.

13 Zdejmowanie osłony:
e) Podnieś lejek.
f) Lekko unieś osłonę, aby odsłonić krawędź miski.
g) Wyciągnij osłonę spomiędzy miski i ramienia.

👁 WŁĄCZENIE

14 Umieścić podstawę silnika na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego.
15 Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na 0.
16 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

👁 REGULACJA PRĘDKOŚCI

17 Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (1 = mała, 8 = duża).
18 Obróć regulator prędkości na 0, aby wyłączyć silnik.
19 Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
20 Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.

👁 Z JAKĄ PRĘDKOŚCIĄ?

nasadka	prędkość	zastosowanie
trzepaczka	4-8	bicie/napowietrzanie śmietany, białek, rzadkie ciasto, lekkie mieszanki
trzepak	4-6	ucieranie masła i cukru, mieszanie średnich ciast
hak	1-3	ciężkie mieszanki, chleb, ciasta

#1 PRZYRZĄDY

21 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem akcesoriów, urządzenie musi być wyłączone, odłączone z sieci elektrycznej, przy opuszczonym ramieniu.
22 Zdejmij przednią osłonę napędu z ramienia.
23 Wyrównaj tył korpusu z otworem na przednim napędzie, wciśnij przyrząd w napęd i obróć go w prawo, aby zablokować.
24 Aby wyjąć przyrząd, obróć go w lewo i wyciągnij z ramienia.
25 Nie używaj palców ani sztućców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.
26 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
27 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
28 Do sokownika do pomidorów i młynka do mięsa można zastosować tackę, co przyspiesza pracę.
✸ W celu uniknięcie przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 3 minuty. Po 3 minutach przerwać pracę na co najmniej 3 minuty.

#2 SOKOWNIK DO POMIDORÓW

29 Przyrząd nadaje się do zdejmowania skóry i wyciskania soku z owoców, takich jak śliwki i winogrona o bardzo twardej skórze i miękkim miąższu.
30 Owoce powinny być bezpestkowe, lub po usunięciu pestek.
31 Większe owoce, jak pomidory i śliwki, należy pokroić w ćwiartki.
32 Włóż wałek w korpus.
33 Przyłóż równo kosz do korpusu i wepchnij go w korpus.
- Kosz gruby przepuszcza większe kawałki pulpy do soku.
- Kosz drobny tnie wszystkie kawałki.

34 Wyrównaj uchwyt kosza z korpusem, wepchnij go w korpus i obróć w lewo, aby zablokować.
35 Wyrównaj tył tulei z przodem uchwytu kosza i obróć go, aby ustawić wskazówkę na 1, 2 lub 3, w zależności od grubości skóry.
36 Najlepsze ustawienie znajdziesz metodą próbowania, zalecamy ustawienie 1(grube) dla pomidorów, 2(średnie) dla śliwek i 3(cienkie) dla winogron.
37 Sok/pulpa 💧💧 wychodzi z dna przyrządu, skóry wychodzą przez tuleję.

38 Do zdjęcia przyrządu, wyłącz urządzenie, odłącz od sieci elektrycznej, zdejmij przyrząd z ramienia.
39 Przekręć tuleję na 0 i ściągnij.
40 Przekręć uchwyt kosza w prawo.
41 Wyciągnij kosz z korpusu.
42 Wyciągnij wałek z korpusu.

#3 MŁYNEK DO MIĘSA

43 Przyrząd może być stosowany do mielenia mięsa, wyrobu kiełbas lub wyrobu Kebbe.
44 Włóż wałek w korpus.
45 Załóż nóż na czole wałka.
46 Płaska strona noża powinna być skierowana do sitka.
47 Zamocuj któreś z sitek.
48 Wycięcie na krawędzi sitka powinno wejść w występ z przodu korpusu.
49 Zamocuj nakrętkę pierścienia z przodu korpusu i dokręć ręką.

MIELENIE

50 Pokrój mięso w kostki 25 mm i ułóż je na tacce.
51 Stosuj drobne sitko na mięso mielone, klopsiki i do cytrusów.
52 Jeśli mięso ma być zmielone bardzo drobno, na parówki albo pasztet, przepuść je przez maszynkę jeszcze raz.
53 Stosuj grube sitko do mielenia surowego mięsa na hamburgery.
54 Po zmieleniu mięsa, przepuść przez maszynkę kilka kawałków chleba. aby przepchać sitko.

KIEŁBASY

55 Włóż wałek w korpus.
56 Załóż płytkę mocującą do kiełbas.
57 Przełóż przód tulei do nadziewania kiełbas przez środek nakrętki pierścienia.
58 Wyrównaj tył tulei do nadziewania kiełbas z przodem płytki mocującej.
59 Zamocuj nakrętkę pierścienia z przodu korpusu i dokręć ręką.
60 Przed zastosowaniem, mocz osłonki do kiełbasy w wodzie, przez co najmniej 10 minut.
61 Naciągnij osłonkę do kiełbasy na tuleję do nadziewania kiełbas, prawie do końca tulei.
62 Na drugim końcu osłonki zrób węzeł.
63 Jedną ręką przytrzymuj osłonkę.
64 Uruchom urządzenie, aby zacząć wciskać mięso w osłonkę.
65 Ściskając osłonkę mocniej lub słabiej reguluj grubość kiełbasy.
66 Gdy już wypełnisz całą osłonkę, co 120 mm ściśnij osłonkę i okręć ją tak, aby uzyskać pojedyncze kiełbasy.

KEBBE

67 Kebbe jest wędliną w pęcherzu sporządzoną z 50% mielonego mięsa i 50% spęcznianej pszenicy, nadzianą przyprawionym ostro mięsem i/lub warzywami, zamkniętą na końcach i następnie sparzoną i podsmażoną.
68 Zastosuj sitko drobne.
69 Zmiel mięso.
70 Pszenicę namocz w wodzie, odsącz i zmiel.
71 Zmieszaj zmielone mięso i zmieloną spęcznianą pszenicę.
72 Dwukrotnie zmiel mieszaninę.
73 Wyłącz, odłącz od sieci elektrycznej, następnie zdejmij sitko i nóż.
74 Włóż wałek w korpus.
75 Załóż płytkę mocującą do Kebbe.
76 Przełóż przód tulei do nadziewania Kebbe przez środek nakrętki pierścienia.
77 Wyrównaj tył tulei do nadziewania Kebbe z przodem płytki mocującej.

78 Zamocuj nakrętkę pierścienia z przodu korpusu i dokręć ręką.
79 Uruchom urządzenie i pracuj, aż otrzymasz krótki (80-100 mm) pęcherz z mięsem.
80 Ściśnij i owiń wolny koniec pęcherza.
81 Drugi koniec odetnij od urządzenia.
82 Wypełnij nadzieniem, następnie ściśnij i owiń drugi koniec pęcherza.
83 Powtarzaj czynność do zużycia całej mieszaniny.

#4 KRAJALNICA/TARKA

84 Załóż wybraną tarkę na korpus.
85 Może będzie trzeba lekko ją przekręcić, aby zasprzęgliła na tyle korpusu.
86 Pokrój produkt na taki rozmiar, aby kawałki zmieściły się w rurze (50x45mm).
87 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
88 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
⚠ Nie wkładaj palców w tarki.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

89 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
90 Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
91 Inne części należy myć ręcznie.
Te części można myć w zmywarce.
92 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
93 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne

(duża łyżka) =	łyżka stołowa (15ml)	ml =	mililitry
(mała łyżka) =	łyżeczka (5 ml)	g =	gramy

ciasto do pizzy (hak), na 2 duże pizze.

250	ml	woda
400	g	mąka pszenna
1½	(łyżka stołowa)	oliwa z oliwek
2½	(łyżeczka)	suszone drożdże
½	(łyżeczka)	cukier
1	(łyżeczka)	sól

Wsyp mąkę do miski Wymieszaj pozostałe składniki w dzbanku. Wybierz prędkość 1. Stopniowo dodawaj płyn. Wybierz prędkość 2. Ugniataj przez 2 minuty. Wyjmij ciasto. Przetnij ciasto na pół. Rozwałkuj na koła ma powierzchni posypanej mąką. Ułóż na nieprzylegającej blasze. Rozłóż na cieście sos na bazie pomidorów i dodatki. Piec w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 15-20 minut. Powierzchnia ciasta powinna być koloru złotego.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

crteži

1 poklopac prednje pogonske jedinice
2 držač
3 ručica za otpuštanje držača
4 regulator kontrole brzine
5 motorna jedinica
6 pogonska osovina
7 stopica
8 pjenjača
9 jezičak
10 lijevak
11 zaštitnik od prskanja
12 žlijebovi
13 posuda
14 prorez
15 kuka za tijesto
16 metlica
17 potiskivač
18 plitica
19 cijev za umetanje sastojaka
20 kućište (stražnji dio)
21 kućište
22 osovina
23 fino sito
24 grubo sito
25 element za zadržavanje sita
26 ispust
27 stopica
28 sječivo
29 disk za fino mljevenje
30 disk za grubo mljevenje
31 utor
32 navojni prsten
33 stražnji dio za kobasice
34 nastavak za kobasice
35 stražnji dio za kibbeh
36 nastavak za kibbeh
37 rezači
38 mlin
39 nastavak za sitnije ribanje
40 nastavak za krupnije ribanje
41 nastavak za rezanje na kriške
42 rezač (straga)
prikladno za pranje u perilici

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

- Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
- Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.

5 Nemojte koristiti uređaj ako niste postavili zaštitnik od prskanja.

6 Nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od one koju možete normalno da podnesete (npr. temperatura tečnosti ispod 40°C).

7 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.

8 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

10 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 10 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 10 minuta, isključite ga najmanje 10 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.

isključivo za kućnu uporabu

PODIZANJE DRŽAČA

1 Opruge na držaču su prilične snažne; stoga:
   a) Provjerite da je uređaj isključen (0).
   b) Držite dno uređaja.
   c) Držite se dalje od gornjeg dijela držača.
   d) Okrenite ručicu za otpuštanje držača prema simbolu 🔓.
   e) Držač će se pokrenuti do podignutog položaja.
   f) Otpustite je.

POSUDA

2 Prije postavljanja/skidanja posude podignite držač.
3 Namjestite posudu na uređaj i okrenite je u smjeru kazaljke na satu.
4 Za otpuštanje okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
5 Sadržaj posude će se podignuti kad motor počne s radom; što je viša brzina, sadržaj će se više podizati.
6 Pokušajte ne napuniti posudu više od polovine (posebice kad koristite metlice).
✸ Koriste samo posudu koja je dio opreme.

NASTAVCI

7 Postavljajte i skidajte nastavke kad je uređaj isključen i iskopčan iz utičnice i kad je držač podignut.
8 Poravnajte prorez na vrhu nastavka sa stopicom na pogonskoj osovini, gurnite nastavak prema pogonskoj osovini i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
9 Kako biste skinuli nastavak, gurnite ga prema pogonskoj osovini, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu i izvucite ga

SPUSTITE DRŽAČ

   a) Provjerite da je uređaj isključen (0).
   b) Držite dno uređaja.
   c) Okrenite ručicu za otpuštanje držača prema simbolu U.
   d) Pritisnite držač prema dolje.
   e) Otpustite ručicu za otpuštanje držača.
   f) Otpustite je.

ZAŠTITNIK OD PRSKANJA

10 Zaštitnik od prskanja postavlja se na vrh posude.
11 Lijevak omogućava dodavanje sastojaka bez skidanja zaštitnika od prskanja.
12 Kad je posuda namještena i držač spušten:
   a) kliznim pokretom gurnite zaštitnik od prskanja između držača i posude
   b) Okrenite zaštitnik od prskanja prema sebi, kako biste mogli lako dodati sastojke.
   c) Poravnajte jezičke sa strana lijevka sa žlijebovima na otvorenom dijelu zaštitnika od prskanja.
   d) Kliznim pokretom spustite lijevak kako biste zatvorili otvoreni dio zaštitnika od prskanja.
13 Za skidanje zaštitnika od prskanja:
   e) Podignite lijevak.
   f) Malo podignite zaštitnik od prskanja kako biste očistili rub posude.
   g) Izvadite ga s njegovog mjesta između posude i držača.

UKLJUČENJE

14 Postavite motornu jedinicu na suhu, čvrstu, ravnu površinu u blizini utičnice.
15 Provjerite da je kontrola brzine postavljena na 0.
16 Stavite utikač u utičnicu.

REGULATOR KONTROLE BRZINE

17 Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 8 = visoka).
18 Okrenite regulator kontrole brzine natrag na 0, kako biste isključili motor.
19 Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
20 Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.

KOJOM BRZINOM?

nastavak	brzina	koristite
metlica	4-8	tučenje/podizanje krema, bjelanjaka, maslaca, lakih mješavina
pjenjača	4-6	miješanje maslaca i šećera, srednje gustih mješavina za kolače
kuka za tijesto	1-3	guste mješavine, kruh, tijesto

#1 SPRAVE

21 Postavljajte i skidajte nastavke kad je uređaj isključen i iskopčan iz utičnice i kad je držač podignut.
22 Skinite poklopac prednje pogonske jedinice s držača.
23 Poravnajte stražnji dio kućišta s otvorom na prednjoj pogonskoj jedinici, gurnite spravu u pogonsku jedinicu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je blokirali na mjesto.
24 Za skidanje sprave, okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i povucite je od držača.
25 Sastojke nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
26 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
27 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
28 Uređaj za guljenje rajčica/sokovnik i mlin za meso mogu biti opremljeni pliticom, radi ubrzavanja procesa.

✱ Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 3 minuta, isključite ga najmanje 3 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.

#2 UREĐAJ ZA GULJENJE RAJČICA/SOKOVNIK

29 Ova sprava se može koristiti za guljenje kožice/pravljenje soka od plodova kao što su šljive i grožđe, koji imaju vrlo tanku kožicu i mekanu pulpu u unutrašnjosti.
30 Koristite plodove bez sjemenki ili ručno uklonite sjemenke/koštice.
31 Veće plodove, kao što su rajčice ili šljive, izrežite na četvrtine.
32 Gurnite osovinu u kućište.
33 Poravnajte sito s kućištem i gurnite sito u kućište.

- Grubo sito omogućuje većim komadićima pulpe da prođu u sok.
- Finim sitom komadići se više usitnjavaju.

34 Poravnajte element za zadržavanje sita s kućištem, gurnite ga u kućište i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga blokirali na mjesto.
35 Poravnajte stražnji dio ispusta s prednjim dijelom elementa za zadržavanje sita i okrenite ga kako biste doveli okrugli pokazivač na 1, 2 ili 3 ovisno od debljine kožice.
36 Morat ćete eksperimentirati postavku, ali vi preporučujemo uporabu na broj 1 (debela) za rajčice, 2 (srednja) za šljive i 3 (tanka) za grožđe.
37 Sok/pulpa 💧💧 će izaći iz dna sprave, a kožica će izaći iz ispusta.
38 Za rastavljanje sprave isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i potom skinite spravu s držača.

39 Okrenite ispust na 0 i izvucite ga.
40 Okrenite element za zadržavanje sita u smjeru kazaljke na satu.
41 Izvucite sito iz kućišta.
42 Izvucite osovinu iz kućišta.

#3 MLIN ZA MESO

43 Ova sprava se može koristiti za mljevenje mesa, pravljenje kobasica ili kibbeha.
44 Gurnite osovinu u kućište.
45 Postavite sječivo na prednji dio osovine.
46 Plosnati dio sječiva mora biti okrenut prema disku.
47 Postavite disk koji želite koristiti.
48 Utor na ivici diska postavlja se preko stopice u unutrašnjosti prednjeg dijela kućišta.
49 Postavite navojni prsten na prednji dio kućišta i zategnite ga rukom.

MLJEVENJE

50 Izrežite meso na kvadratiće veličine 25 mm i stavite ih na pliticu.
51 Koristite disk za fino mljevenje sirovog mesa za pripremu mesnih loptica i za usitnjavanje kore agruma.
52 Ukoliko trebate dobiti fino mljeveno meso za kobasice ili paštetu, protisnite ga ponovo kroz aparat za mljevenje.
53 Za mljevenje sirovog mesa za hamburgere koristite disk za grubo mljevenje.
54 Kad završite, protisnite mrvice kruha kroz aparat za mljevenje mesa, kako bi se očistio disk.

KOBASICE

55 Gurnite osovinu u kućište.
56 Postavite stražnji dio za kobasice.
57 Stavite prednji dio nastavka za kobasice kroz centar navojnog prstena.
58 Poravnajte stražnji dio nastavka za kobasice s prednjim dijelom stražnjeg dijela.
59 Postavite navojni prsten na prednji dio kućišta i zategnite ga rukom.
60 Potopite crijeva za kobasice u vodu najmanje 10 minuta prije uporabe.
61 Navucite crijeva preko nastavka za kobasice dok ne navučete skoro cijelo crijevo na nastavak.
62 Napravite čvor na slobodnom dijelu crijeva.
63 Držite crijevo jednom rukom.
64 Pokrenite uređaj, kako biste gurnuli meso u crijevo.
65 Stegnite ili olabavite zahvat crijeva, kako biste regulirali debljinu kobasice.
66 Kad ste napunili dužinu kobasice, uhvatite prstima i zavijte crijevo svakih 120 mm kako biste napravili pojedinačne kobasice.

KIBBEH

67 Spolja se kibbeh pravi od 50% mljevenog mesa i 50% bulgur pšenice, a puni se začinjenim mesom i/ili povrćem; krajevi se zalijepe i potom se peče/prži.
68 Koristite disk za fino mljevenje.
69 Sameljite meso.
70 Potopite bulgur pšenicu u vodi, iscijedite i sameljite.
71 Izmiješajte mljeveno meso i bulgur pšenicu.
72 Sameljite mješavinu dva puta.
73 Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice; potom skinite disk i sječivo.
74 Gurnite osovinu u kućište.
75 Postavite stražnji dio za kibbeh.
76 Stavite prednji dio nastavka za kibbeh kroz centar navojnog prstena.
77 Poravnajte stražnji dio nastavka za kibbeh s prednjim dijelom stražnjeg dijela.
78 Postavite navojni prsten na prednji dio kućišta i zategnite ga rukom.
79 Pustite uređaj da radi dok ne dobijete kratki komadić mesa (80-100 mm) sličan cijevi.

80 Zavijte slobodan dio „cijevi“.
81 Odrežite drugi dio s uređaja.
82 Napunite željenim filom, potom zavijte i drugi dio „cijevi“.
83 Ponovite radnju dok ne potrošite svu mješavinu mesa/pšenice.

#4 NASTAVAK ZA REZANJE NA KRIŠKE/RIBANJE

84 Gurnite željeni rezač u kućište.
85 Možda ćete ga morati lagano okrenuti kako bi se zakačio za pogonsku jedinicu na stražnjem dijelu kućišta.
86 Izrežite hranu na oblik koji može silaziti niz cijev (50x45 mm).
87 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
88 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
⚠ Nemojte stavljati prste u unutrašnjost rezača.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

89 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
90 Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
91 Operite ručno odvojive dijelove.
Te dijelove možete prati u perilici.
92 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
93 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

=	žlica (15 ml)	ml =	mililitri
=	čajna žličica (5 ml)	g =	grami

tijesto za picu (kuka za tijesto) za dvije velike pice

250	ml	vode
400	g	običnog brašna
1½		maslinovog ulja
2½		suhog kvasca
½		šećera
1		soli

Stavite brašno u posudu. Miješajte preostale sastojke u vrču. Odaberite brzinu 1. Postupno dodajte tekućinu. Odaberite brzinu 2. Mijesite 2 minuta. Izvadite tijesto. Podijelite tijesto na dva dijela. Stavite tijesto na pobrašnjenu površinu i razvaljajte ga u krugove. Stavite krugove tijesta na neprijanjajući pladanj za pečenje. Na krugove premažite umak od rajčica i dodajte nadjev. Pecite ih 15-20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C. Površina treba da dobije zlatno-smeđu boju.

recepti su dostupni na našoj web stranici:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

⚠ Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Enote motorja ne dajajte v tekočino.

5 Če varovalo pred pljuskanjem ni nameščeno, naprave ne uporabljajte.

6 Vrča ne napolnite z vsebino nad temperaturo, ki jo še zlahka prenesete (npr. tekočine naj imajo temperaturo pod 40 °C).

7 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.

8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

10 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 10 minuti, saj se lahko pregreje. Po 10 minutah ga ugasnite za najmanj 10 minuti, da se ohladi.

samo za gospodinjsko uporabo

DVIGOVANJE ROKE

1 Vzmeti v roki so zelo močne, tako da:

a) Preverite, ali je naprava izklopljena (0).
b) Primite spodnji del naprave.
c) Ne približujte se zgornjemu delu roke.
d) Sprostitev roke zavrtite na 🔓.
e) Roka se premakne v dvignjen položaj.
f) Spustite.

SKLEDA

2 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem sklede dvignite roko.

3 Skledo namestite na napravo in jo zavrtite v desno.

4 Zavrtite jo v levo, da jo sprostite.

5 Vsebina posode se bo dvignila, ko zaženete motor – večja hitrost pomeni večji dvig.

6 Sklede ne napolnite više kot do polovice (zlasti, če uporabljate metlico).

✸ Uporabljajte samo priloženo skledo.

PRIKLJUČKI

7 Priključke namestite in odstranite pri izključeni ter odklopljeni napravi in dvignjeni roki.

risbe		
1 pokrov sprednjega pogona	16 metlica	32 obročasta matica
2 roka	17 potiskalnik	33 plošča za klobase
3 sprostitev roke	18 pladenj	34 nastavek za klobase
4 nastavitev hitrosti	19 cev	35 plošča za kebbe
5 enota motorja	20 ohišje (zadnji del)	36 nastavek za kebbe
6 pogonska gred	21 ohišje	37 noži
7 nastavek	22 gred	38 mlinček
8 stepalnik	23 fino sito	39 fini strgalnik
9 jeziček	24 grobo sito	40 grobi strgalnik
10 lijak	25 držalo za sito	41 rezalnik
11 varovalo pred pljuskanjem	26 šoba	42 nož (zadaj)
12 utori	27 nastavek	primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
13 skleda	28 nož	
14 reža	29 fina mreža	
15 kavelj	30 groba mreža	
	31 reža	

8 Režo na vrhu priključka poravnajte z nastavkom na pogonski gredi, potisnite priključek na pogonsko gred in ga zavrtite v levo.

9 Če želite priključek odstraniti, ga potisnite na pogonsko gred, zavrtite v desnoin snemite.

SPUSTITE ROKO

a) Preverite, ali je naprava izklopljena (0).
b) Primite spodnji del naprave.
c) Sprostitev roke zavrtite na .
d) Roko potisnite navzdol.
e) Spustite sprostitev roke.
f) Spustite.

VAROVALO PRED PLJUSKANJEM

10 Varovalo pred pljuskanjem namestite na vrh sklede.

11 Z lijakom lahko dodajate sestavine brez odstranjevanja varovala pred pljuskanjem.

12 Ko je skleda na mestu in roka spuščena:

a) Varovalo pred pljuskanjem namestite med roko in skledo.
b) Varovalo pred pljuskanjem obrnite k sebi, da lahko preprosto dodate sestavine.
c) Jezičke na stranicah lijaka poravnajte z utori v odprtem delu varovala pred pljuskanjem.
d) Lijak potisnite navzdol, da pokrijete odprti del varovala pred pljuskanjem.

13 Odstranjevanje varovalo pred pljuskanjem:

e) Dvignite in snemite lijak.
f) Malo dvignite varovalo pred pljuskanjem, da sprostite rob sklede.
g) Izvlecite ga med skledo in roko.

VKLOP

14 Enoto motorja postavite na trdno, ravno in vodoravno površino v bližino električne vtičnice.

15 Preverite, ali je nadzor hitrosti nastavljen na 0.

16 Vtič vstavite v električno vtičnico.

NASTAVITEV HITROSTI

17 Nastavitev hitrosti zavrtite na želeno hitrost (1 = nizka, 8 = velika).

18 Motor izklopite tako, da nadzor hitrosti zavrtite nazaj na 0.

19 Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.

20 Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.

KATERA HITROST?

priključek	hitrost	uporabite
metlica	4-8	stepanje/zračenje smetane, jajčnih beljakov, tekočega testa in lahkih zmesi
stepalnik	4-6	kremasto mešanje masla in sladkorja, srednje zmesi za torte
kavelj	1-3	težke zmesi, kruh, pecivo

#1 PRIPOMOČKI

21 Pritrdite in odstranite nastavke, ko je naprava ugasnjena in izklopljena iz električnega omrežja in roka spuščena.
22 Z roke odstranite pokrov sprednjega pogona.
23 Poravnajte zadnji del ohišja z luknjo na sprednjem pogonu, nastavek potisnite v pogon in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaklene na mesto.
24 Če želite nastavek odstraniti, ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in potegnite z roke.
25 Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.
26 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
27 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
28 Nastavek za odstranjevanje paradižnikove kože/sokovnik in mlinček za meso lahko namestite s pladnjem za hitrejši delovni postopek.
✵ Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 3 minuti, saj se lahko pregreje. Po 3 minutah ga ugasnite za najmanj 3 minuti, da se ohladi.

#2 NASTAVEK ZA ODSTRANJEVANJE PARADIŽNIKOVE KOŽE/SOKOVNIK

29 Ta pripomoček lahko uporabite za odstranjevanje kože/stiskanje soka iz sadja, kot so slike in grozdje, ki imajo zelo tanko kožo in mehko sredico.
30 Uporabite sadje brez pešk ali pa peške/koščice odstranite ročno.
31 Večje sadeže, kot so paradižniki in slive, razdelite na štiri dele.
32 Gred potisnite v ohišje.
33 Poravnajte sito z ohišjem in sito potisnite na ohišje.
- Grobo sito omogoči prehod večjih delov sadne sredice v sok.
- Fino sito pa delce zmanjša.

34 Držalo za sito poravnajte z ohišjem, nato ga potisnite na ohišje in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaklene na mesto.
35 Poravnajte zadnji del šobe s sprednjim delom držala za sito in jo zavrtite, da bo kazalnik kazal 1, 2 ali 3, odvisno od debeline kože.
36 Poskusiti boste morali različne nastavitve, vendar vam predlagamo, da nastavitev 1 (debela) uporabite za paradižnik, 2 (srednje debela) za slive in 3 (tanka) za grozdje.
37 Sok/sadna sredica 💧💧 bo pritekla iz spodnjega dela pripomočka, koža pa se bo izločila skozi šobo.
38 Če želite pripomoček razstaviti, ugasnite in odklopite napravo, nato pripomoček odstranite z roke.
39 Šobo zavrtite na 0 in jo odstranite.
40 Držalo za sito zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
41 Sito potegnite z ohišja.
42 Gred potegnite iz ohišja.

#3 MLINČEK ZA MESO

43 Ta pripomoček lahko uporabite za mletje mesa, izdelavo klobas ali polnjenih mesnih kroglic kebbe.

44 Gred potisnite v ohišje.
45 Nož namestite na sprednjo stran gredi.
46 Ploska stran noža mora biti obrnjena k mreži.
47 Namestite mrežo, ki jo želite uporabiti.
48 Reža v robu mreže sodi nad nastavek v sprednjem delu ohišja.
49 Obročasto matico namestite na sprednji del ohišja in jo zategnite z roko.

MLETJE

50 Meso razrežite na trakove kvadratnega prereza debeline 25 mm in jih postavite na pladenj.
51 Fino mrežo uporabite za mletje surovega mesa za pripravo mletega mesa ali mesnih kroglic in za lupino citrusov.
52 Če potrebujete izredno fino mletje za klobase in paštete, meso še enkrat pošljite skozi mesoreznico.
53 Grobo mrežo uporabite za mletje surovega mesa za hamburgerje.
54 Ko končate, potisnite skozi mesoreznico ostanke kruha, da očistite mrežo.

KLOBASE

55 Gred potisnite v ohišje.
56 Namestite ploščo za klobase.
57 Sprednji del nastavka za klobase namestite skozi sredino obročaste matice.
58 Zadnji del nastavka za klobase poravnajte s sprednjim delom plošče.
59 Obročasto matico namestite na sprednji del ohišja in jo zategnite z roko.
60 Črevo za klobase namakajte v vodi vsaj 10 minut pred uporabo.
61 Na zunanji del nastavka za klobase nataknite črevo za klobase, dokler ni skoraj celotno črevo na nastavku .
62 Na preostalem prostem delu črevesa napravite vozel.
63 Z eno roko primite črevo.
64 Vklopite napravo, da potisnete meso v črevo.
65 Z močnim ali rahlim držanjem črevesa regulirate debelino klobase.
66 Ko ste napolnili klobaso, stisnite in zavrtite črevo približno vsakih 120 mm, da napravite posamezne klobase.

KEBBE

67 Kebbe so polnjene mesne kroglice, katerih zunanji ovoj je sestavljen iz 50 % mletega mesa in 50 % pšenice bulgur ter polnila iz začinjenega mesa in/ali zelenjave, ki jih nato lahko spečete/ocvrete.
68 Uporabite fino mrežo.
69 Zmeljite meso.
70 Pšenico bulgur namočite v vodi, odcedite in zmeljite.
71 Zmešajte meso in bulgur.
72 Mešanico dvakrat zmeljite.
73 Napravo ugasnite, odklopite in odstranite mrežo ter nož.
74 Gred potisnite v ohišje.
75 Pritrdite ploščo za kebbe.
76 Sprednji del nastavka za kebbe namestite skozi sredino obročaste matice.
77 Zadnji del nastavka za kebbe poravnajte s sprednjim delom plošče.
78 Obročasto matico namestite na sprednji del ohišja in jo zategnite z roko.
79 Vklopite napravo, da iztisne kratko cev iz mesa (80–100 mm).
80 Prosti del cevi stisnite skupaj.
81 Drugi del odrežite z naprave.
82 Napolnite z izbranim polnilom, nato stisnite še drugi konec cevi.
83 Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vse mešanice bulgurja/mesa.

#4 REZALNIK/STRGALNIK

84 Železni nož potisnite v ohišje.
85 Morda ga boste morali rahlo zavrteti, da ga boste lahko namestili na pogon na zadnjem delu ohišja.
86 Hrano razrežite v obliko, ki jo boste lahko dali v cev (50x45 mm).
87 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
88 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
⚠ Prstov ne dajajte med nože.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

89 Napravo izklopite (0) in odklopite.
90 Zunanjost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
91 Odstranljive dele pomijte ročno.
Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
92 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
93 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

(velika žlica) =	žlica (15 ml)	ml =	mililitri
(mala žlička) =	čajna žlička (5 ml)	g =	grami

testo za 2 veliki pici (kavelj)

250	ml	voda
400	g	gladka moka
1½	(žlica)	oljčno olje
2½	(žlička)	suhi kvas
½	(žlička)	sladkor
1	(žlička)	sol

Moko dajte v skledo. Druge sestavine zmešajte v vrču. Izberite hitrost 1. Postopoma dodajte tekočino. Izberite hitrost 2. Gnetite 2 minuti. Testo odstranite. Testo prerežite na polovico. Testo razvaljajte v kroge na pomokani površini. Kroge položite na pomaščen pekač. Na kroge namažite paradižnikovo omako in dodajte nadev. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 15-20 minut pri 190°C. Površina mora biti zlatorjava.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

STOP ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

⚠ Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.

5 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν έχετε τοποθετήσει το προστατευτικό καπάκι.

6 Η θερμοκρασία των συστατικών στην κανάτα θα πρέπει να σας επιτρέπει να χειρίζεστε άνετα την κανάτα (δηλαδή, η θερμοκρασία των υγρών πρέπει να είναι κάτω από 40°C).

7 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

9 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

10 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 10 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 10 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 10 λεπτά.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΑΝΕΒΑΣΜΑ ΤΟΥ ΒΡΑΧΙΟΝΑ

1 Τα ελατήρια στον βραχίονα είναι αρκετά ισχυρά, γι' αυτό:

1) Ελέγξτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας της συσκευής είναι κλειστός (0)
2) Συγκρατήστε τη βάση της συσκευής.
3) Μην ακουμπάτε στο πάνω τμήμα του βραχίονα.
4) Γυρίστε την ασφάλεια του βραχίονα στην ένδειξη 🔓.

σχέδια
1 κάλυμμα μπροστινού μηχανισμού κίνησης
2 βραχίονας
3 ασφάλεια βραχίονα
4 χειριστήριο ταχύτητας
5 κεντρική μονάδα
6 κινητήριος άξονας
7 προεξοχή
8 χτυπητήρι
9 εξοχή
10 χωνί
11 προστατευτικό καπάκι
12 εγκοπές
13 κάδος
14 υποδοχή
15 γάντζος
16 εξάρτημα ανάδευσης
17 πιεστήρας
18 δίσκος
19 σωλήνας
20 σώμα (πίσω πλευρά)
21 σώμα
22 στέλεχος
23 λεπτή σήτα
24 χοντρή σήτα
25 δακτύλιος συγκράτησης σήτας
26 ακροφύσιο
27 προεξοχή
28 λεπίδα
29 λεπτή σήτα
30 χοντρή σήτα
31 υποδοχή
32 βιδωτή στεφάνη
33 πλάκα στήριξης για λουκάνικα
34 ακροφύσιο για λουκάνικα
35 πλάκα στήριξης για κεμπάμπ
36 ακροφύσιο για κεμπάμπ
37 εξαρτήματα κοπής
38 αλεστική μηχανή
39 εξάρτημα λεπτού τριψίματος
40 εξάρτημα χοντρού τριψίματος
41 εξάρτημα κοπής σε φέτες
42 εξάρτημα κοπής (πίσω)
πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

5) Ο βραχίονας θα μετακινηθεί στην ανασηκωμένη θέση.
6) Μην κρατάτε άλλο.

Ο ΚΑΔΟΣ
2 Ανασηκώστε τον βραχίονα προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τον κάδο.
3 Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή και στρέψτε τον προς τα δεξιά.
4 Στρέψτε τον προς τα αριστερά για να τον απασφαλίσετε.
5 Τα περιεχόμενα του κάδου ανεβαίνουν όταν βάζετε μπρος το μοτέρ – όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο πιο πάνω ανεβαίνουν.
6 Προσπαθήστε να μη γεμίζετε τον κάδο περίπου πάνω από τη μέση (ιδίως όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάδευσης).
✸ Χρησιμοποιήστε τον παρεχόμενο κάδο.

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
7 Να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τα εξαρτήματα αφού πρώτα έχετε σβήσει τη συσκευή, την έχετε βγάλει από την πρίζα και έχετε σηκώσει τον βραχίονα.
8 Ευθυγραμμίστε την υποδοχή στο πάνω μέρος του εξαρτήματος με την προεξοχή στον κινητήριο άξονα, σπρώξτε το εξάρτημα προς τον κινητήριο άξονα, και στρέψτε το προς τα αριστερά.
9 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, σπρώξτε το προς τον κινητήριο άξονα, στρέψτε το προς τα δεξιά και έπειτα τραβήξτε προς τα έξω.

ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΟΝ ΒΡΑΧΙΟΝΑ
1) Ελέγξτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας της συσκευής είναι κλειστός (0).
2) Συγκρατήστε τη βάση της συσκευής.
3) Γυρίστε την ασφάλεια του βραχίονα στην ένδειξη 🔓.
4) Πιέστε τον βραχίονα προς τα κάτω.
5) Αφήστε την ασφάλεια του βραχίονα ελεύθερη.
6) Μην κρατάτε άλλο.

ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΚΑΠΑΚΙ
10 Το προστατευτικό καπάκι κουμπώνει πάνω στον κάδο.
11 Το χωνί σάς επιτρέπει να προσθέτετε συστατικά χωρίς να αφαιρείτε το προστατευτικό καπάκι.

12 Με τον κάδο στη θέση του, και τον βραχίονα κατεβασμένο:
1) περάστε το προστατευτικό καπάκι ανάμεσα στον βραχίονα και τον κάδο
2) Στρέψτε το προστατευτικό καπάκι προς το μέρος σας, έτσι ώστε να μπορείτε να προσθέτετε συστατικά εύκολα.
3) Ευθυγραμμίστε τις εξοχές στα πλάγια του χωνιού με τις εγκοπές στο ανοιχτό τμήμα του προστατευτικού καπακιού.
4) Σύρετε το χωνί προς τα κάτω για να καλύψετε το ανοιχτό τμήμα του προστατευτικού καπακιού.

13 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό καπάκι:
5) Αφαιρέστε το χωνί ανασηκώνοντάς το.
6) Ανασηκώστε ελαφρώς το προστατευτικό καπάκι, για να καθαρίσετε τη στεφάνη του κάδου.
7) Αφαιρέστε το εντελώς ανάμεσα από τον κάδο και τον βραχίονα.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

14 Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μια πρίζα ρεύματος.
15 Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχύτητας είναι στο 0.
16 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

17 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 8 = υψηλή).
18 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για να απενεργοποιηθεί το μοτέρ.
19 Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
20 Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.

ΣΕ ΠΟΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ

εξάρτημα	ταχύτητα	χρήση
εξάρτημα ανάδευσης	4-8	χτύπημα/αφράτεμα για κρέμα, ασπράδια αυγού, κουρκούτι, αραιά μείγματα
χτυπητήρι	4-6	χτύπημα για βούτυρο και ζάχαρη, μέτρια μείγματα κέικ
γάντζος	1-3	πηκτά μείγματα, ψωμί, ζύμη

#1 ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

21 Η τοποθέτηση και η αφαίρεση των εξαρτημάτων να γίνεται αφού πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή και βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, και κατεβάσετε τον βραχίονα.
22 Αφαιρέστε το κάλυμμα μπροστινού μηχανισμού κίνησης από τον βραχίονα.
23 Ευθυγραμμίστε την πίσω πλευρά του σώματος με την οπή στον μπροστινό μηχανισμό κίνησης, σπρώξτε το εργαλείο μέσα στο μηχανισμό κίνησης, και στρέψτε το δεξιόστροφα για να κουμπώσει.
24 Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, στρέψτε το αριστερόστροφα, και τραβήξτε το για να το αποσπάσετε από τον βραχίονα.
25 Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.
26 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
27 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.

28 Ο αποφλοιωτής/αποχυμωτής ντομάτας και η αλεστική μηχανή κρέατος μπορούν να τοποθετούνται μαζί με τον δίσκο, για να επιταχύνεται η διαδικασία.

✵ Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 3 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 3 λεπτά.

#2 ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ/ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

29 Αυτό το εργαλείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αποφλοίωση/στύψιμο φρούτων όπως δαμάσκηνα και σταφύλια, τα οποία έχουν πολύ λεπτή φλούδα και μαλακή σάρκα στο εσωτερικό τους.

30 Χρησιμοποιήστε φρούτα χωρίς κουκούτσια, ή αφαιρέστε τα σπόρια/κουκούτσια με το χέρι.

31 Τα μεγαλύτερα φρούτα όπως οι ντομάτες και τα δαμάσκηνα θα πρέπει να κόβονται στα τέσσερα.

32 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.

33 Ευθυγραμμίστε τη σήτα με το σώμα και σπρώξτε τη σήτα μέσα στο σώμα.

- Με τη χοντρή σήτα περνάνε μεγαλύτερα κομματάκια πούλπας μέσα στο χυμό.
- Με τη λεπτή σήτα τα κομματάκια τρίβονται.

34 Ευθυγραμμίστε τον δακτύλιο συγκράτησης σήτας με το σώμα, σπρώξτε τον προς το σώμα, και στρέψτε τον αριστερόστροφα, για να κουμπώσει.

35 Ευθυγραμμίστε την πίσω πλευρά του ακροφυσίου με την μπροστινή πλευρά του δακτυλίου συγκράτησης σήτας, και στρέψτε το έτσι ώστε να φέρετε τον δείκτη στη θέση 1, 2, ή 3, ανάλογα με το πάχος της φλούδας.

36 Θα χρειαστεί να πειραματιστείτε με τη ρύθμιση, αλλά σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το 1 (χοντρή) για τις ντομάτες, το 2 (μέτρια) για τα δαμάσκηνα, και το 3 (λεπτή) για τα σταφύλια.

37 Ο χυμός ή η πούλπα 💧💧 βγαίνει από την κάτω πλευρά του εργαλείου, οι φλούδες βγαίνουν από το ακροφύσιο.

38 Για να λύσετε το εργαλείο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα της από την πρίζα και έπειτα αφαιρέστε το εργαλείο από τον βραχίονα.

39 Στρέψτε το ακροφύσιο στη θέση 0 για να το αφαιρέσετε.

40 Στρέψτε το δακτύλιο συγκράτησης σήτας δεξιόστροφα.

41 Αποσπάστε τη σήτα από το σώμα.

42 Αποσπάστε το στέλεχος από το σώμα.

#3 ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΡΕΑΤΟΣ

43 Αυτό το εργαλείο μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να αλέσετε κρέας και για να φτιάξετε λουκάνικα ή κεμπάμπ.

44 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.

45 Τοποθετήστε τη λεπίδα στην μπροστινή πλευρά του στελέχους.

46 Η επίπεδη πλευρά της λεπίδας θα πρέπει να βλέπει προς τη σήτα.

47 Τοποθετήστε τη σήτα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

48 Η υποδοχή στο άκρο της σήτας προσαρμόζεται πάνω από την προεξοχή στο εσωτερικό της μπροστινής πλευράς του σώματος.

49 Τοποθετήστε τη βιδωτή στεφάνη στην μπροστινή πλευρά του σώματος και σφίξτε τη με το χέρι.

👁 ΚΟΠΗ ΚΙΜΑ

50 Κόψτε το κρέας σε τετράγωνα κομμάτια των 25 χιλιοστών και βάλτε τα στον δίσκο.

51 Χρησιμοποιήστε τη λεπτή σήτα για να αλέσετε ωμό κρέας για κιμά ή κεφτεδάκια, και φλούδες εσπεριδοειδών.

52 Αν το αλεσμένο προϊόν πρέπει να είναι πολύ λεπτό, για λουκάνικα ή πατέ, ξαναπεράστε το κρέας από την αλεστική μηχανή.

53 Χρησιμοποιήστε τη χοντρή σήτα για να αλέσετε ωμό κρέας για μπιφτέκια.

54 Όταν τελειώσετε, περάστε κομμάτια ψωμί από τον αλεστική μηχανή για να καθαρίσετε τη σήτα.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

55 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.
56 Τοποθετήστε την πλάκα στήριξης για λουκάνικα.
57 Περάστε την μπροστινή πλευρά του ακροφυσίου για λουκάνικα μέσα από το κέντρο της βιδωτής στεφάνης.
58 Ευθυγραμμίστε την πίσω πλευρά του ακροφυσίου για λουκάνικα με την μπροστινή πλευρά της πλάκας στήριξης.
59 Τοποθετήστε τη βιδωτή στεφάνη στην μπροστινή πλευρά του σώματος και σφίξτε τη με το χέρι.
60 Μουλιάστε το έντερο για λουκάνικα σε νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά προτού το χρησιμοποιήσετε.
61 Περάστε το έντερο για λουκάνικα πάνω από την εξωτερική πλευρά του ακροφυσίου για λουκάνικα έως ότου όλο το έντερο να βρίσκεται πάνω στο ακροφύσιο.
62 Δέστε κόμπο την ανοιχτή πλευρά του εντέρου.
63 Κρατήστε το έντερο με το ένα χέρι.
64 Ενεργοποιήστε τη συσκευή, έτσι ώστε να γεμίσει με κρέας το έντερο.
65 Για να ρυθμίσετε το πάχος του λουκάνικου, κρατήστε σφιχτά ή πιο χαλαρά το έντερο
66 Όταν γεμίσετε κάμποσο λουκάνικο, σφίγγετε και στρίβετε το έντερο κάθε 120mm περίπου για να φτιάξετε μεμονωμένα λουκάνικα.

ΚΕΜΠΑΜΠ

67 Το κεμπάμπ εξωτερικά αποτελείται από 50% κιμά και 50% πλιγούρι, η γέμισή του είναι καρυκευμένο κρέας ή/και λαχανικά, σφραγίζεται στις άκρες, και στη συνέχεια ψήνεται ή τηγανίζεται.
68 Χρησιμοποιήστε τη λεπτή σήτα.
69 Αλέστε το κρέας.
70 Μουλιάστε το πλιγούρι σε νερό, στραγγίξτε και αλέστε.
71 Αναμείξτε τον κιμά με το πλιγούρι.
72 Αλέστε το μείγμα δύο φορές.
73 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το βύσμα από την πρίζα, μετά αφαιρέστε τη σήτα και τη λεπίδα.
74 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.
75 Τοποθετήστε την πλάκα στήριξης για κεμπάμπ.
76 Περάστε την μπροστινή πλευρά του ακροφυσίου για κεμπάμπ μέσα από το κέντρο της βιδωτής στεφάνης.
77 Ευθυγραμμίστε την πίσω πλευρά του ακροφυσίου για κεμπάμπ με την μπροστινή πλευρά της πλάκας στήριξης.
78 Τοποθετήστε τη βιδωτή στεφάνη στην μπροστινή πλευρά του σώματος και σφίξτε τη με το χέρι.
79 Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέχρι να φτιάξετε ένα μικρό (80-100mm) σωλήνα κρέατος.
80 Διπλώστε το ελεύθερο άκρο του σωλήνα.
81 Κόψτε το άλλο άκρο από τη συσκευή.
82 Προσθέστε τη γέμιση της επιλογής σας, μετά διπλώστε το άλλο άκρο του σωλήνα.
83 Επαναλάβετε μέχρι να χρησιμοποιηθεί όλο το μείγμα που φτιάξατε από πλιγούρι και κιμά.

#4 ΚΟΦΤΗΣ/ΤΡΙΦΤΗΣ

84 Σπρώξτε το εξάρτημα κοπής της επιλογής σας μέσα στο σώμα της συσκευής.
85 Ίσως χρειαστεί να το στρέψετε ελαφρώς για να κουμπώσει στο μηχανισμό κίνησης στην πίσω πλευρά του σώματος.

86 Κόψτε το τρόφιμο σε σχήμα που θα κατέβει τον σωλήνα (50x45 χιλ).
87 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
88 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
⚠ Μην βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στα εξαρτήματα κοπής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

89 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
90 Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
91 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
92 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
93 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

(κουτάλι σούπας) =	κουταλιά της σούπας (15 ml)	ml =	χιλιοστόλιτρα
(κουταλάκι) =	κουταλάκι του γλυκού (5 ml)	g =	γραμμάρια

ζύμη για πίτσα (γάντζος) για 2 μεγάλες πίτσες

250	ml	νερό
400	g	αλεύρι
1½	(κουτάλι σούπας)	ελαιόλαδο
2½	(κουταλάκι)	αποξηραμένη μαγιά
½	(κουταλάκι)	ζάχαρη
1	(κουταλάκι)	αλάτι

Ρίξτε το αλεύρι μέσα στον κάδο. Αναμείξτε τα υπόλοιπα συστατικά σε κανάτα. Επιλέξτε ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το υγρό. Επιλέξτε ταχύτητα 2. Ζυμώστε για 2 λεπτά. Αφαιρέστε τη ζύμη. Κόψτε τη ζύμη στα δύο. Σχηματίστε δίσκους από τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Βάλτε τους δίσκους σε αντικολλητικό ταψί. Απλώστε στους δίσκους σάλτσα με βάση τομάτα και προσθέστε γαρνιτούρες. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 15-20 λεπτά. Η επιφάνεια πρέπει να είναι σκούρο χρυσαφί χρώμα.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας: http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

STOP FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

- A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
- A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

⚠ A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

⊘ Ne rakja a motoros egységet folyadékba.

5 Ne használja a készüléket a fröccsenésgátló felhelyezése nélkül.

6 Ne töltsön a készülékbe forróbb anyagot, mint amelyet kényelmesen kezelni tud (pld.: a folyadék hőmérséklete ne haladja meg a 40°C fokot).

7 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.

8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

10 Ne működtesse a motort 10 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 10 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 10 percre, hogy a készülék lehűljön.

csak háztartási használatra

A KAR FELEMELÉSE

1 A karon lévő rugók eléggé erősek, így:

a) Ellenőrizze, hogy a készülék kikapcsolt (0) állapotban van.
b) Fogja meg a készülék alját.
c) Ne fogja meg a kar felső részét.
d) Fordítsa a biztonsági kart 🔓 állásba.
e) A kar felemelkedik.
f) Engedje el.

A TÁL

2 A tál beillesztése vagy eltávolítása előtt emelje fel a kart.

3 Illessze a tálat a készülékre, majd fordítsa el az óramutató járásának megfelelően.

4 A felengedéséhez fordítsa az óramutató járásával ellentétesen.

rajzok		
1 első meghajtó fedele	16 habverő	32 szorítógyűrű
2 kar	17 nyomórúd	33 kolbásztöltő hátsótárcsa
3 biztonsági kar	18 tálca	34 kolbász csővég
4 sebességszabályozó	19 cső	35 kebbe hátsótárcsa
5 motoros egység	20 test (hátul)	36 kebbe csővég
6 hajtótengely	21 test	37 aprítófejek
7 vezetőfül	22 tengely	38 daráló
8 keverő	23 finomszemcsés szűrő	39 finom reszelő
9 fül	24 durvaszemcsés szűrő	40 durva reszelő
10 betöltőnyílás	25 szűrőrögzítő	41 szeletelő
11 fröccsenésgátló	26 csővég	42 aprítófej (hátsó)
12 hornyok	27 pecek	mosogatógépben mosható
13 tál	28 penge	
14 horony	29 finom lyuktárcsa	
15 kampó	30 durva lyuktárcsa	
	31 vájat	

5 Az edény tartalma megemelkedik, amikor elindítja a motort – minél nagyobb sebességet használ, annál magasabbra emelkedik.

6 Csak körülbelül az edény feléig töltse a hozzávalókat (kiváltképp a habverő használatakor).

✸ Csak a tartozékként biztosított tálat használja.

A TARTOZÉKOK

7 Csak akkor illessze be és távolítsa el a tartozékokat, ha kikapcsolta és kihúzta a készüléket, és felemelte a kart.

8 Igazítsa a tartozék tetején lévő hornyot a hajtótengelyen lévő vezetőfülhöz, nyomja a tartozékot a hajtótengelyre, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen.

9 A tartozék eltávolításához nyomja azt a hajtótengely felé, fordítsa el az óramutató járásának megfelelően, majd húzza ki.

ENGEDJE LE A KART

a) Ellenőrizze, hogy a készülék kikapcsolt (0) állapotban van.
b) Fogja meg a készülék alját.
c) Fordítsa a biztonsági kart 🔓 állásba.
d) Nyomja le a kart.
e) Engedje el a biztonsági kart.
f) Engedje el.

A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ

10 A fröccsenésgátlót helyezze a tál tetejére.

11 A betöltőnyílás lehetővé teszi az összetevők hozzáadását a fröccsenésgátló eltávolítása nélkül.

12 Tegye a tálat a helyére, a kart nyomja le, majd:

a) csúsztassa a fröccsenésgátlót a kar és a tál közé
b) Fordítsa a fröccsenésgátlót maga felé, hogy könnyedén hozzáadhassa az összetevőket.
c) Igazítsa össze a betöltőnyílás oldalán lévő füleket és a fröccsenésgátló nyitott részének hornyait.
d) Csúsztassa lefelé a betöltőnyílást, hogy eltakarja a fröccsenésgátló nyitott részét.

13 A fröccsenésgátló eltávolítása:

e) Emelje fel a betöltőnyílást.
f) Enyhén emelje fel a fröccsenésgátlót, hogy szabaddá tegye a tál peremét.
g) Húzza ki a tál és a kar közül.

👁 BEKAPCSOLÁS

14 A motoros egységet száraz, szilárd, vízszintes felületre helyezze, közel a konnektorhoz.
15 Ellenőrizze, hogy a sebesség szabályozó 0-ra van állítva.
16 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

👁 A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓK

17 Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 8 = magas).
18 A motor leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozót 0-ra.
19 Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
20 Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.

👁 MELYIK SEBESSÉGET?

tartozék	sebesség	használat
habverő	4-8	tejszín, tojásfehérje, massza, könnyű keverékek felveréséhez/habosításához
keverő	4-6	vaj és cukor krémesítéséhez, közepes sűrűségű tortamassza keveréséhez
kampó	1-3	sűrű keverékekhez, kenyértésztához, süteménymasszához

#1 TARTOZÉKOK

21 Kikapcsolt, áramtalanított állapotban, a kar leengedett helyzetében illessze be vagy távolítsa el az egyes tartozékokat a berendezésről.
22 Távolítsa el a karról az első meghajtó fedelet.
23 Illessze a test hátsó részét az első meghajtón található nyílásba, tolja a tartozékot a meghajtóhoz, majd óramutató járásának megfelelően forgatva rögzítse azt a helyére.
24 A tartozék eltávolításához óramutató járásával ellenkezően forgassa el azt, majd távolítsa el a karról.
25 Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csőbe – csak a nyomórudat.
26 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
27 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
28 A művelet felgyorsításához a gyümölcsprés és a húsdaráló a tálcához igazítható.
✸ Ne működtesse a motort 3 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 3 percre, hogy a készülék lehűljön.

#2 PARADICSOMPASSZÍROZÓ

29 Ez a tartozék olyan gyümölcsök, például szilva és szőlő passzírozására, préselésére alkalmas, amelyeknek a héja nagyon vékony és lágy gyümölcshúsa van.
30 Mag nélküli gyümölcsöket használjon, vagy előtte távolítsa el a magokat a gyümölcsből.
31 A nagyobb gyümölcsöket vagy zöldségeket, mint például a paradicsomot vagy a szilvát a préselést megelőzően negyedelje el.
32 Nyomja a tengelyt a testbe.
33 Illessze a szűrőt a test megfelelő helyére, majd tolja rá.
- A durvaszemcsés szűrő nagyobb gyümölcshús darabokat is átenged, a gyümölcs- vagy zöldséglé rostosabb lesz.
- A finomszemcsés szűrő ezzel szemben minden szemcsét kiszűr.

34 Illessze a szűrőrögzítőt a test megfelelő helyére, tolja rá, majd a tökéletes rögzítéshez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
35 Igazítsa a csővég hátsó részét a szűrőrögzítő elejére, majd addig forgassa, míg a jelölés az 1,2 vagy 3 számokra mutat, a héj vastagságától függően.

36 Tapasztalatai alapján majd pontosítani tudja a beállítást, de javasoljuk, hogy az 1-esre (vastag) állítsa a paradicsom esetében, 2-esre (közepes) a szilvánál, és a szőlőnél 1-esre (vékony).
37 A gyümölcs- vagy zöldséglé 💧💧 a berendezés alján folyik ki, a héj pedig a csővégen távozik.
38 A berendezés szétszedése előtt kapcsolja ki azt, áramtalanítsa, majd távolítsa el a tartozékot a karról.
39 Forgassa a csővéget a 0-ra, majd húzza ki.
40 A szűrőrögzítőt forgassa el az óramutató járásával megegyezően.
41 Húzza le a szűrőt a testről.
42 Húzza ki a tengelyt a testből.

#3 HÚSDARÁLÓ

43 Ez a tartozék húsdarálásra, kolbász és kebbe készítésére alkalmas.
44 Nyomja a tengelyt a testbe.
45 Illessze a pengét a tengely elejébe.
46 A penge sima oldalának kell a tárcsa felé néznie.
47 Helyezze be a használni kívánt tárcsát.
48 A tárcsa szélén található vájat illeszkedik a test elején levő pecekhez.
49 Illessze a szorítógyűrűt a test elejéhez, és húzza meg kézzel.

DARÁLÁS

50 Vágja a húst 25 mm-es szögletes csíkokra, és tegye a tálcára.
51 Használja a finom tárcsát a nyers húsból készült darált húshoz vagy húsgolyókhoz és a citrusfélék héjához.
52 Ha extra-finom darálásra van szüksége kolbászhoz vagy pástétomhoz, engedje át a húst a darálón még egyszer.
53 Használja a durva tárcsát a nyers húsból készült burgerekhez.
54 Ha végzett, engedjen át kenyérdarabokat a darálón, hogy a tárcsát megtisztítsa.

KOLBÁSZOK

55 Nyomja a tengelyt a testbe.
56 Illessze a helyére a kolbásztöltő hátsótárcsát.
57 Húzza ki a kolbász csővég elejét a szorítógyűrű közepén keresztül.
58 Illessze a kolbász csővég hátsó végét a hátsótárcsa elejéhez.
59 Illessze a szorítógyűrűt a test elejéhez, és húzza meg kézzel.
60 Használat előtt legalább 10 percen keresztül öblítse át a kolbászbeleket.
61 Addig húzza rá a kolbász csővég külső felszínére a belet, míg az szinte teljes hosszában a csővégre nem kerül.
62 Kössön csomót a bél szabadon lévő végére.
63 Egy kézzel fogja meg a belet.
64 Indítsa el a berendezést, ami a húst a bélbe nyomja.
65 Fogja szorosabban vagy lazábban a belet a kolbász kívánt vastagságának megfelelően.
66 Ha teljes hosszában megtöltötte a kolbászt, nyomja össze és csavarja meg a kolbászt minden körülbelül 120 mm után, így kisebb kolbászkákat kap eredményül.

KEBBE

67 A kebbe felerészt darálthúsból, felerészt bulgurból készült tömlőbe töltött fűszeres hús és/vagy zöldség, amelynek végeit lezárják, és végül az egészet megsütik.
68 Ehhez a finom lyuktárcsát használja.
69 Darálja le a húst.
70 Vízzel mossa át a bulgurt, szárítsa meg, majd darálja le.
71 Keverje el a darált húst a bulgurral.

72 Kétszer darálja át a keveréket.
73 Kapcsolja ki a készüléket, áramtalanítsa, és távolítsa el a lyuktrácsát és a pengét.
74 Nyomja a tengelyt a testbe.
75 Illessze a berendezéshez a kebbe hátsótárcsát.
76 A kebbe csővég hátsó végét igazítsa a szorítógyűrű közepéhez.
77 A kebbe csővég hátsó végét illessze a hátsótárcsa elejére.
78 Illessze a szorítógyűrűt a test elejéhez, és húzza meg kézzel.
79 Addig működtesse a készüléket, míg egy rövid (80-100 mm) hústömlőt kap.
80 Zárja le a hústömlő szabad végét.
81 A másik, a készülék felé eső végét pedig vágja el.
82 Töltse meg ízlése szerint, majd zárja le a tömlő másik végét is.
83 Folytassa a műveletet, míg az összes húsos-bulguros keverékét fel nem használja.

#4 SZELETELŐ/RESZELŐ

84 Tolja a választott aprítófejet a testre.
85 Előfordulhat, hogy enyhén el kell forgatnia, hogy a test hátsó végén elhelyezkedő meghajtóval összekapcsolja.
86 Vágja az ételt olyan formára, ami befér a csőbe (50x45mm).
87 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
88 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
⚠ Ujjaival ne nyúljon az aprító eszközök belsejébe.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

89 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
90 Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
91 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
92 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
93 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

=	evőkanál (15 ml)	ml =	milliliter
=	teáskanál (5 ml)	g =	gramm

pizza tészta (kampó) 2 nagy pizzát tesz ki

250	ml	víz
400	g	közönséges liszt
1½		olívaolaj
2½		szárított élesztő
½		cukor
1		só

Tegye a lisztet a tálba. Egy kancsóban keverje össze a többi hozzávalót. Válassza ki az 1. sebességfokozatot. Fokozatosan adja hozzá a folyadékot. Válassza ki az 2. sebességfokozatot. Dagasszon 2 percig. Távolítsa el a tésztát. Vágja a tésztát ketté. Formázzon kerek formákat a tésztából egy lisztezett felületen. Tegye a kerek formákat egy tapadásmentes sütőtálcára. Oszlassa el a paradicsom alapú mártást és a rátéteket a kerek formákon. Süsse előmelegített sütőben 190°C-on 15-20 percig. A felületnek aranybarnának kell lennie.

recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
- Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.

5 Cihazı, sıçrama siperini takmadan kullanmayın.

6 Sürahiye, rahatça işlem yapabileceğiniz (örn. 40°C’nin altında ısıya sahip sıvılar) malzemelerden daha sıcak bir malzeme koymayın.

7 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.

8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.

9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

10 Motoru 10 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 10 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 10 dakika kapalı tutun.

sadece ev içi kullanım

KOLLARI KALDIRMA

1 Kolda bulunan yaylar oldukça güçlüdür, bu nedenle:
- a) Cihazın kapalı (0) konumda olduğunu kontrol edin
- b) Cihazı alt kısmından tutun.
- c) Kolun üst kısmından uzak durun.
- d) Kol ayırma anahtarını çevirerek 🔓 konumuna getirin.
- e) Kol, kalkık konuma geçecektir.
- f) Müdahale etmeyin.

KAP

2 Kabı takmadan veya çıkarmadan önce kolu kaldırın.

3 Kabı cihaza takın ve saat yönünde döndürün.

4 Çıkarmak için saat yönünün aksine döndürün.

5 Motoru çalıştırmaya başladığınızda, kabın içindeki malzemeler yükselmeye başlayacaktır – hızı ne kadar artırırsanız, malzemeler de o kadar yükselecektir.

6 Kabı, takriben yarısından fazla doldurmamaya çalışın (özellikle çırpıcıyı kullanırken).

✸ Sadece, ürünle birlikte verilen kabı kullanın.

çizimler
1 işletme mekanizması ön kapağı
2 kol
3 kol çıkartma anahtarı
4 hız kontrolü
5 motor ünitesi
6 tahrik mili
7 çıkıntı
8 karıştırma ucu
9 uç
10 oluk
11 sıçrama siperi
12 girintiler
13 kap
14 yuva
15 yoğurma ucu (kanca uç)
16 çırpma ucu
17 itme aparatı
18 tepsi
19 kanal
20 gövde (arka kısım)
21 gövde
22 şaft
23 ince elek
24 iri elek
25 elek tutucu
26 nozul
27 çıkıntı
28 bıçak
29 ince elek
30 iri elek
31 yuva
32 halka somun
33 sosis-sucuk arkaplakası
34 sosis-sucuk nozulu
35 içli köfte arkaplakası
36 içli köfte nozulu
37 kesiciler
38 öğütücü
39 ince rende
40 iri rende
41 dilimleme aparatı
42 kesici (arka)
bulaşık makinesinde yıkanabilir

APARATLAR
7 Aparatları takarken ve çıkarırken cihaz kapalı, fişi prizden çekilmiş ve kol kalkık konumda olmalıdır.
8 Aparatın üst kısmındaki yuvayı, tahrik milinin üzerindeki çıkıntı ile aynı hizaya getirin, aparatı tahrik miline doğru itin ve saat yönünün aksine döndürün .
9 Bir aparatı çıkarmak için, tahrik miline doğru itin, saat yönünde döndürün ve sonra çekerek çıkarın.

KOLU INDIRIN
a) Cihazın kapalı (0) konumda olduğunu kontrol edin.
b) Cihazı alt kısmından tutun.
c) Kol ayırma anahtarını çevirerek konumuna getirin.
d) Kolu aşağı bastırın.
e) Kol ayırma anahtarını serbest bırakın.
f) Müdahale etmeyin.

SIÇRAMA SİPERİ
10 Sıçrama siperi, kabın üst kısmına takılır.
11 Oluk, sıçrama siperini çıkarmadan malzeme eklemenize olanak sağlar.
12 Kap yerindeyken ve kol aşağı konumdayken:
a) Sıçrama siperini kol ve kap arasına kaydırın
b) Sıçrama siperini, malzemeleri kolayca ekleyebileceğiniz şekilde kendinize doğru çevirin.
c) Oluğun yanlarındaki uçları, sıçrama siperinin açık kısmındaki girintilerle aynı hizaya getirin.
d) Oluğu, sıçrama siperinin açık kısmını kapatması için aşağı doğru kaydırın.
13 Sıçrama siperini çıkarmak için:
e) Oluğu yukarı kaldırarak çıkarın.
f) Kabın kenarını açığa çıkarmak için, sıçrama siperini hafifçe kaldırın.
g) Kap ve kol arasından çekerek çıkarın.

CIHAZI ÇALIŞTIRMA
14 Motor ünitesini kuru, sağlam, düz bir yüzeye, bir güç kaynağının yakınına yerleştirin.
15 Hız kontrolünün 0 konumunda ayarlı olduğunu kontrol edin.
16 Fişi prize takın.

👁 HIZ KUMANDASI

17 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 8 = yüksek).

18 Hız kontrolünün 0 konumunda ayarlı olduğunu kontrol edin.

19 Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.

20 Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.

👁 HANGİ HIZ?

aparat	hız	kullanım
çırpma ucu	4-8	krema, yumurta akı, sulu hamur, hafif karışımlar için çırpma/havalandırma
karıştırma ucu	4-6	tereyağı ve şekeri, olağan kek karışımlarını krema kıvamına getirme
yoğurma ucu (kanca uç)	1-3	yoğun karışımlar, ekmek, hamur işleri

#1 ALETLER

21 Aparatları cihaz kapalı konumda, fişi elektrik prizinden çıkarılmış ve kolu indirilmiş durumdayken takın ve çıkartın.

22 İşletme mekanizması ön kapağını koldan çıkartın.

23 Gövdenin arka kısmını işletme mekanizmasının önündeki delikle aynı hizaya getirin, aleti işletme mekanizmasına doğru itin ve yerine kilitlemek için saat yönünde döndürün.

24 Bir aleti çıkartmak için, saat yönünün aksine döndürün ve çekerek koldan ayırın.

25 Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.

26 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.

27 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.

28 Domates soyucu/meyve sıkacağı ve et öğütücüye, işlemi hızlandırmak için tepsi takılabilir.

✸ Motoru 3 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 3 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 3 dakika kapalı tutun.

#2 DOMATES SOYUCU/MEYVE SIKACAĞI

29 Bu alet erik ve üzüm gibi çok ince kabukları ve içlerinde yumuşak etli kısımları olan meyvelerin kabuklarını soymak/sularını sıkmak için kullanılabilir.

30 Çekirdekleri olmayan meyveleri kullanın veya çekirdekleri/tohumları elinizle çıkartın.

31 Domates veya erik gibi büyük meyveler dörde bölünmelidir.

32 Şaftı gövdenin içine doğru itin.

33 Eleği gövde ile aynı hizaya getirin ve eleği gövdeye doğru itin.

- İri elek, meyve suyuna daha büyük posa parçalarının geçmesine izin verir.
- İnce elek posa parçalarını tutar.

34 Elek tutucuyu gövde ile aynı hizaya getirin, gövdenin üzerine doğru itin ve yerine kilitlemek için saat yönünün aksine döndürün.

35 Nozulun arka kısmını elek tutucunun ön kısmıyla aynı hizaya getirin ve ibreyi kabuğun kalınlığına göre 1, 2 veya 3'e getirmek için kadranı döndürün.

36 Ayarları denemeniz gerekecektir, ancak domatesler için 1 (kalın), erikler için 2 (orta) ve üzümler için 3 (ince) ayarını kullanmanızı öneririz.

37 Meyve suyu/posası 💧💧 aletin alt kısmından ve kabuklar nozuldan çıkacaktır.

38 Aleti demonte etmek için kapatın, fişini elektrik prizinden çekin ve sonra aleti koldan ayırın.

39 Nozulu çevirerek 0 konumuna getirin ve çekerek çıkartın.

40 Elek tutucuyu saat yönünde döndürün.
41 Eleği gövdeden çekerek çıkartın.
42 Şaftı gövdeden çekerek çıkartın.

#3 ET ÖĞÜTÜCÜ

43 Bu alet etleri kıymak, sosis-sucuk veya içli köfte yapmak için kullanılabilir.
44 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
45 Bıçağı şaftın önüne takın.
46 Bıçağın düz tarafı eleğe doğru bakmalıdır.
47 Kullanmak istediğiniz eleği takın.
48 Eleğin kenarındaki yuva, gövdenin ön tarafının içinde bulunan çıkıntıya oturur.
49 Halka somunu, gövdenin ön kısmına takın ve elinizle sıkın.

ETİ ÇEKME

50 Eti 25 mm2'lik şeritler halinde kesin ve tepsiye dizin.
51 Et kıyması veya köfte yapmak üzere çiğ eti ve narenciye kabuklarını çekmek için ince eleği kullanın.
52 Sos veya ezme için ekstra ince bir öğütme istiyorsanız, eti, çekme aparatından tekrar geçirin.
53 Hamburger köftesi için çiğ et çekecekseniz, iri eleği kullanın.
54 İşlemi tamamladığınızda, eleği temizlemek için ekmek kırıntılarını et çekme aparatından geçirin.

SOSİS-SUCUK

55 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
56 Sosis-sucuk arkaplakasını takın.
57 Sosis-sucuk nozulunun ön kısmını, halka somunun ortasından geçirin.
58 Sosis-sucuk nozulunun arka kısmını arkaplakanın ön kısmıyla aynı hizaya getirin.
59 Halka somunu, gövdenin ön kısmına takın ve elinizle sıkın.
60 Sosis-sucuk derilerini, kullanmadan önce en az 10 dakika suda bekletin.
61 Sosis-sucuk derilerini, neredeyse tüm deri nozulun üzerinde olana dek sosis-sucuk nozulunun dış kısmının üzerine geçirin.
62 Derinin serbest ucuna bir düğüm atın.
63 Deriyi bir elinizle tutun.
64 Etin deriye girmesini sağlamak için cihazı çalıştırın.
65 Sosis-sucuğun sıkılığını ayarlamak için deriyi kavradığınız elinizi sıkın veya gevşetin.
66 Ayrı ayrı kangallar yapmak için, bir miktar sosis-sucuğu doldurduktan sonra deriyi yaklaşık her 120 mm'de bir kıstırın ve bükün.

İÇLİ KÖFTE

67 İçli köfte, dış kısmı %50 çekilmiş et ve %50 bulgurdan yapılmış ve uçları kapatılarak içi baharatlı et ve/veya sebzelerle doldurulmuş ve sonra fırınlanmış/kızartılmış bir yiyecektir.
68 İnce eleği kullanın.
69 Eti öğütün.
70 Bulguru suda bekletin, süzün ve öğütün.
71 Çekilmiş etle bulguru karıştırın.
72 Karışımı iki kez öğütün.
73 Cihazı kapatın, fişini elektrik prizinden çekin ve sonra eleği ve bıçağı çıkartın.
74 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
75 İçli köfte arkaplakasını takın.
76 İçli köfte nozulunun ön kısmını halka somunun ortasından geçirin.
77 İçli köfte nozulunun arka kısmıyla arkaplakanın ön kısmını aynı hizaya getirin.
78 Halka somunu, gövdenin ön kısmına takın ve elinizle sıkın.
79 Kısa (80-100 mm) bir et hortumu elde edene dek cihazı çalıştırın.

80 Hortumun serbest ucunu kıvırın.
81 Diğer ucunu keserek cihazdan ayırın.
82 Seçtiğiniz dolgu malzemesi ile doldurun ve sonra hortumun diğer ucunu da kıvırın.
83 Tüm bulgur/et karışımını kullanana dek işlemi tekrarlayın.

#4 DİLİMLEME/RENDELEME APARATI

84 Seçtiğiniz kesiciyi gövdeye takın.
85 Gövdenin arka kısmındaki işletme mekanizmasına geçmesi için hafifçe döndürmeniz gerekebilir.
86 Yiyeceği, borudan aşağı inebilecek şekil ve ebatta parçalara kesin (50x45 mm).
87 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
88 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
⚠ Parmaklarınızı kesicilerin iç kısmına sokmayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

89 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
90 Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
91 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
92 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
93 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

=	yemek kaşığı (15ml)	ml =	mililitre
=	çay kaşığı (5ml)	g =	gram

2 büyük pizza için pizza hamuru (yoğurma ucu)

250	ml	su
400	g	sade un
1½		zeytinyağı
2½		kuru maya
½		şeker
1		tuz

Kaba unu koyun. Kalan malzemeleri bir sürahide karıştırın. Hız 1 konumunu seçin. Sıvıyı yavaş yavaş ekleyin. Hız 2 konumunu seçin. 2 dakika yoğurun. Hamuru çıkarın. Hamuru iki parçaya ayırın. Hamurları unlanmış zeminde yuvarlayarak daireler haline getirin. Daireleri yapışmaz bir fırın tepsisine yerleştirin. Dairelerin üzerine domatesli bir sos sürerek üzerine pizza malzemelerini yerleştirin. 190°C'de önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Yüzey altın sarısı-kahverengi arası bir renkte görünmelidir.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

schiţe

1 capacul din faţă al angrenajului
2 braţ
3 dispozitiv de deblocare a braţului
4 comandă de control al vitezei
5 unitate motor
6 arbore angrenaj
7 clemă
8 bătător
9 capăt
10 pâlnie
11 dispozitiv anti-împroşcare
12 orificii
13 vas
14 orificiu
15 cârlig
16 tel
17 mâner de apăsare
18 tavă
19 tub
20 unitate principală (spate)
21 unitate principală
22 arbore
23 sită mică
24 sită mare
25 colector sită
26 duză
27 clemă
28 lamă
29 sită fină
30 sită mare
31 orificiu
32 piuliţă inelară
33 tăviţă pentru cârnaţi
34 duză pentru cârnaţi
35 tăviţă pentru kebbe
36 duză pentru kebbe
37 conuri
38 râşniţă
39 răzătoare mică
40 răzătoare mare
41 feliator
42 con (spate)
se poate spăla în maşina de spălat vase

Citiţi instrucţiunile, păstraţi-le într-un loc sigur; dacă daţi aparatul altcuiva, nu uitaţi să daţi şi instrucţiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

Respectaţi măsurile de siguranţă de bază, inclusiv:

1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experienţă şi cunoştinţe dacă sunt supravegheate/instruite şi înţeleg pericolele la care se supun.
- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul la îndemâna copiilor.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

2 Scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.

3 Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.

4 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceţi unitatea motorului în lichid.

5 Nu folosiţi aparatul fără să montaţi dispozitivul anti-împroşcare.

6 Nu umpleţi vasul cu produse prea fierbinţi (ex. lichide cu temperatură mai mare de 40°C).

7 Nu folosiţi alte accesorii sau ataşamente decât cele furnizate de noi.

8 Nu folosiţi aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucţiuni.

9 Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.

10 Nu lăsaţi motorul să funcţioneze continuu mai mult de 10 minute, se poate supraîncălzi. După 10 minute, opriţi aparatul pentru cel puţin 10 minute, pentru a-şi reveni.

exclusiv pentru uz casnic

RIDICAREA BRAȚULUI

1 Arcurile de pe braț sunt destul de puternice, așadar:
   a) Verificaţi dacă aparatul este oprit (0).
   b) Ţineţi fundul aparatului.
   c) Evitaţi partea superioară a braţului.
   d) Comutaţi dispozitivul de eliberare al braţului pe 🔓.
   e) Braţul se va muta în sus.
   f) Lăsaţi să cadă.

VASUL

2 Ridicați brațul înainte de a monta sau scoate vasul.
3 Fixați vasul la aparat și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
4 Rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
5 Conținutul vasului se va ridica când porniți motorul - cu cât este mai mare viteza, cu atât se va ridica mai mult.
6 Încercați să nu umpleți vasul mai mult de jumătate (în special când folosiți telul).
✸ Folosiți doar vasul furnizat.

ACCESORIILE

7 Montați și demontați accesoriile cu aparatul oprit și scos din priză și cu brațul ridicat.
8 Aliniaţi orificiul din partea de sus a accesoriului la clema de pe arborele angrenajului, împingeţi accesoriul pe arborele angrenajului şi rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic.
9 Pentru a scoate accesoriul, împingeţi-l pe arborele angrenajului, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, apoi trageţi-l.

COBORÂŢI BRAŢUL

   a) Verificaţi dacă aparatul este oprit (0).
   b) Ţineţi fundul aparatului.
   c) Comutaţi dispozitivul de eliberare al braţului pe 🔓.
   d) Apăsaţi în jos braţul.
   e) Eliberaţi dispozitivul de deblocare al braţului.
   f) Lăsaţi să cadă.

DISPOZITIVUL ANTI-ÎMPROȘCARE

10 Dispozitivul anti-împroșcare se fixează deasupra vasului.
11 Cu ajutorul pâlniei puteţi adăuga ingredientele fără să scoateți dispozitivul anti-împroșcare.
12 Cu vasul fixat şi cu braţul coborât:
   a) glisaţi dispozitivul anti-împroșcare între braţ şi vas
   b) Rotiți dispozitivul anti-împroșcare înspre dvs., pentru a putea adăuga ingredientele cu uşurinţă.
   c) Aliniaţi capetele de pe lateralul pâlniei cu orificiile de pe partea deschisă a dispozitivului anti-împroșcare.
   d) Glisaţi pâlnia în jos pentru a acoperi partea deschisă a dispozitivului anti-împroșcare.
13 Pentru a scoate dispozitivul anti-împroșcare:
   e) Scoateţi pâlnia pe sus.
   f) Ridicaţi uşor dispozitivul anti-împroșcare, pentru a elibera clemele vasului.
   g) Împingeţi-l pentru a a-l scoate dintre vas şi braţ.

PORNIRE

14 Aşezaţi unitatea motorului pe o suprafaţă uscată, fermă, nivelată, lângă o priză.
15 Verificaţi dacă comanda de control al vitezei este setată pe 0.
16 Băgaţi întrerupătorul în priză.

👁 CONTROLUL VITEZEI

17 Reglaţi comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriţi (1 = mică, 8 = mare).
18 Comutaţi comanda de control al vitezei înapoi 0 pentru a opri motorul.
19 În general, cantitățile mari, amestecurile dense şi un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare şi o viteză mai mică.
20 Cantitățile mai mici, amestecurile mai puţin dense şi mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt şi viteze mai mari.

👁 CE VITEZĂ?

accesoriu	viteză	utilizare
tel	4-8	bătut/aerat frișcă, albușuri de ou, aluat, amestecuri subțiri
bătător	4-6	cremă din unt și zahăr, amestecuri medii pentru prăjituri
cârlig	1-3	amestecuri tari, pâine, produse de patiserie

#1 DISPOZITIVE

21 Montaţi şi demontaţi accesoriile cu aparatul oprit şi scos din priză şi cu braţul coborât.
22 Scoateţi capacul din faţă al angrenajului de pe braţ.
23 Aliniaţi spatele unităţii principale la orificiul din angrenajul din faţă, apăsaţi dispozitivul în angrenaj şi rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic până se fixează.
24 Pentru a scoate un dispozitiv, rotiţi-l în sensul opus acelor de ceasornic şi trageţi-l de pe braţ.
25 Nu folosiţi degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiţi doar mânerul de apăsare.
26 Scoateţi mânerul de apăsare şi introduceţi ingredientele în tub.
27 Puneţi la loc mânerul de apăsare şi folosiţi-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
28 Dispozitivul de decojit/storcătorul de roşii şi maşina de tocat carne pot fi montate pe tavă, pentru accelerarea procesului.
✸ Nu lăsaţi motorul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute, se poate supraîncălzi. După 3 minute, opriţi aparatul pentru cel puţin 3 minute, pentru a-şi reveni.

#2 DISPOZITIVUL DE DECOJIT/STORCĂTORUL ROŞII

29 Acest dispozitiv poate fi folosit pentru decojirea/stoarcerea fructelor precum prunele şi strugurii, care au o pieliță subțire şi o pulpă moale.
30 Folosiţi fructe fără sâmburi sau îndepărtaţi manual sâmburii.
31 Fructele mai mari, precum roşiile şi prunele, trebuie tăiate în patru.
32 Împingeţi arborele în unitatea principală.
33 Aliniaţi sita la unitatea principală şi împingeţi sita în unitatea principală.
- Sita mare permite particulelor mai mari din pulpă să treacă în suc.
- Sita mică îndepărtează particulele.

34 Aliniaţi colectorul sitei la unitatea principală, împingeţi-l pe unitatea principală şi rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa.
35 Aliniaţi spatele duzei la partea frontală a colectorului sitei şi rotiţi până când indicatorul ajunge la 1, 2 sau 3, în funcţie de grosimea pieliţei.
36 Trebuie să testaţi setările, însă vă sugerăm să folosiţi 1 (groasă) pentru roşii, 2 (medie) pentru prune şi 3 (subţire) pentru struguri.
37 Sucul/pulpa 💧💧 va ieşi prin partea de jos a dispozitivului, pieliţele vor ieşi din duză.
38 Pentru a demonta dispozitivul, opriţi aparatul, scoateţi-l din priză, apoi scoateţi dispozitivul de pe braţ.
39 Rotiţi duza pe 0 şi trageţi-o afară.
40 Rotiţi colectorul sitei în sensul acelor de ceasornic.

☞

41 Împingeţi sita pentru a o scoate de pe unitatea principală.
42 Împingeţi arborele pentru a-l scoate de pe unitatea principală.

#3 MAŞINA DE TOCAT CARNE

43 Acest dispozitiv poate fi folosit pentru a toca carnea, a face cârnați sau kebbe.
44 Împingeţi arborele în unitatea principală.
45 Montaţi lama în partea din față a arborelui.
46 Latura plată a lamei trebuie să fie îndreptate înspre ecran.
47 Montaţi sita pe care doriţi să o folosiţi.
48 Orificiul de pe marginea sitei se fixează peste clema din interiorul părții din față a unității centrale.
49 Fixați piulița inelară pe partea din față a unității centrale și strângeți-o cu mâna.

TOCARE

50 Tăiați carnea în bucăți pătrate de 25 mm și așezați-le pe tavă.
51 Folosiți sita fină pentru a toca carne crudă pentru carne tocată sau chiftele și pentru coajă de citrice.
52 Dacă aveți nevoie de carne tocată foarte mărunt, pentru cârnați sau pateu, tocați încă o dată carnea.
53 Folosiți sita mare pentru a toca carne crudă pentru burgeri.
54 După ce ați terminat, tocați niște resturi de pâine pentru a curăța sita.

CÂRNAŢI

55 Împingeţi arborele în unitatea principală.
56 Montaţi tăvița pentru cârnaţi.
57 Introduceți partea din față a duzei pentru cârnați prin centrul piuliței inelare.
58 Aliniați partea din spate a duzei pentru cârnați la partea din față a tăviței.
59 Fixați piulița inelară pe partea din față a unității centrale și strângeți-o cu mâna.
60 Înmuiaţi maţele pentru cârnaţi în apă cel puţin 10 minute înainte de a le folosi.
61 Glisați mațul pentru cârnați pe partea exterioară a duzei pentru cârnați până când aproape tot mațul este pe duză.
62 Faceţi un nod la capătul maţului.
63 Ţineţi maţul cu o mână.
64 Porniţi aparatul, pentru a împinge carnea în maţ.
65 Strângeţi sau slăbiţi maţul, pentru a regla grosimea cârnatului.
66 Când aţi umplut tot cârnatul, prindeţi şi rotiţi maţul la câte 120 mm pentru a forma mai mulţi cârnaţi.

KEBBE

67 Kebbe este făcut dintr-un start exterior din carne tocată 50% şi bulgur 50%, umplut cu carne condimentată şi/sau legume, închis la capete, apoi copt/prăjit.
68 Folosiţi sita fină.
69 Tocaţi carnea.
70 Înmuiaţi bulgurul în apă, uscaţi-l şi măcinaţi-l.
71 Amestecaţi carnea tocată şi bulgurul.
72 Daţi amestecul de două ori prin maşina de tocat.
73 Opriţi aparatul, scoateţi-l din priză, apoi scoateţi sita şi lama.
74 Împingeţi arborele în unitatea principală.
75 Montaţi tăvița pentru kebbe.
76 Introduceți partea din față a duzei pentru kebbe prin centrul piuliței inelare.
77 Aliniați partea din spate a duzei pentru kebbe la partea din față a tăviței.
78 Fixați piulița inelară pe partea din față a unității centrale și strângeți-o cu mâna.
79 Porniţi aparatul până obţineţi un tub (80 - 100 mm) de carne.

80 Ondulaţi capătul liber al tubului.
81 Tăiaţi celălalt capăt de pe aparat.
82 Umpleţi cu umplutura dorită, apoi ondulaţi celălalt capăt al tubului.
83 Repetaţi procesul până epuizaţi tot amestecul de grâu/carne.

#4 FELIATOR/RĂZĂTOARE

84 Împingeţi conul dorit în unitatea principală.
85 E posibil să trebuiască să îl rotiţi puţin pentru a se fixa pe angrenajul din spatele unității principale.
86 Tăiaţi alimentele într-o formă care să încapă în tub (50x45 mm).
87 Scoateţi mânerul de apăsare şi introduceţi ingredientele în tub.
88 Puneţi la loc mânerul de apăsare şi folosiţi-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
⚠ Nu introduceți degetele în interiorul conurilor.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

89 Opriți aparatul (0) şi scoateţi-l din priză.
90 Ştergeţi exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.
91 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
92 Mediul extrem din interiorul maşinii de spălat vase poate afecta suprafeţele.
93 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

rețete

=	o lingură (15ml)	ml =	mililitri
=	o linguriță (5ml)	g =	grame

aluat de pizza (cârlig) – pentru două pizze mari

250	ml	apă
400	g	făină simplă
1½		ulei de măsline
2½		drojdie uscată
½		zahăr
1		sare

Introduceți făina în vas. Amestecați celelalte ingrediente într-un vas obișnuit. Selectaţi viteza 1. Adăugaţi treptat lichidul. Selectaţi viteza 2. Frământaţi timp de 2 minute. Scoateţi aluatul. Tăiaţi aluatul în două. Pe o suprafaţă presărată cu făină, întindeţi aluatul creând forme rotunde. Puneţi formele obţinute pe o tavă de copt anti-aderentă. Presăraţi peste ele un sos de roşii şi adăugaţi topping-urile. Puneţi la copt în cuptorul pre-încălzit la 190°C, timp de 15-20 minute. Lăsaţi să se coacă până când capătă o culoare maroniu-aurie.

rețete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.

- Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
- Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не поставяйте задвижващия блок в течност.

5 Не използвайте уреда преди да сложите предпазителя против разплискване.

6 Не пълнете с нищо по-горещо от това, с което можете комфортно да работите (т.е. температура на течността под 40°C).

7 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.

8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

10 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от две минути, може да прегрее. След 10 минути го изключвайте за най-малко 10 минути, да се възстанови.

само за домашна употреба

ПОВДИГАНЕ НА РЪКАВА

1 Бъркалките в ръкава са много мощни, затова:

1) Проверете дали уредът е изключен (0).
2) Хванете дъното на уреда.
3) Пазете се от горната част на ръкава.
4) Завъртете ключа за ръкава до 🔓.
5) Ръкавът ще се придвижи към позиция нагоре.
6) Освободете.

КУПАТА

2 Повдигнете ръкава преди да поставите или да махнете купата.

3 Поставете купата в съда и завъртете по посока на часовниковата стрелка.

4 Завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я освободите.

5 Съдържанието на купата ще се покачи, когато включите блока – колкото по-силна е скоростта, толкова повече ще се покачва.

илюстрации
1 капака на преден водач
2 ръкав
3 освобождаване на ръкава
4 бутон за контрол на скоростта
5 задвижващ блок
6 водещ вал
7 издутина
8 приставка за разбиване
9 пластинка
10 фуния
11 предпазител против разплискване
12 каналчета
13 купа
14 слот
15 кука
16 бъркалка
17 избутвач
18 тавичка
19 тръба
20 тяло (задна част)
21 тяло
22 ос
23 ситен филтър
24 едър филтър
25 държач на филтъра
26 накрайник
27 скоба
28 острие
29 ситно сито
30 едро сито
31 слот
32 пръстеновидна гайка
33 приставка за наденици
34 накрайник за наденици
35 приставка за кюббе
36 накрайник за кюббе
37 режещи елементи
38 мелачка
39 приставка за фино настъргване
40 приставка за едро настъргване
41 приставка за нарязване на шайби
42 режещ елемент (заден)
пригоден за миене в съдомиялна машина

6 Не пълнете купата повече от половината (особено, когато използвате бъркалка).
✸ Използвайте само предоставената купа.

ПРИСТАВКИ

7 Поставяйте и сваляйте приставките, когато уредът е спрян (не работи) и е изключен от електрозахранването, а ръкавът вдигнат
8 Свържете слота в горната част на приставката с издатината на водещия вал, натиснете приставката към водещия вал и завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка.
9 За да свалите приставка, натиснете я към водещия вал и завъртете по посока на часовниковата стрелка, а след това издърпайте.

НАВЕДЕТЕ РЪКАВА

1) Проверете дали уредът е изключен (0).
2) Хванете дъното на уреда.
3) Завъртете ключа за ръкава до 🔓.
4) Натиснете ръкава надолу.
5) Освободете ръкава.
6) Освободете.

ПРЕДПАЗИТЕЛ ПРОТИВ РАЗПЛИСКВАНЕ

10 Предпазителят против разплискване се поставя в горната страна на купата.
11 Фунията позволява да добавяте съставки, без да премахвате предпазителя против разплискване.
12 Когато купата е в позиция, а ръкавът е насочен надолу:
1) поставете предпазителя между ръкава и купата
2) Обърнете предпазителя против разплискване към вас, за да можете лесно да добавяте съставки.
3) Изравнете пластинките отстрани на фунията с каналчетата в отворената част на предпазителя против разплискване.
4) Плъзнете фунията надолу, за да покриете отворената част на предпазителя против разплискване.
13 За да свалите предпазителя против разплискване
5) Извадете фунията.
6) Леко повдигнете предпазителя против разплискване, за да почистите ръба на купата.
7) Извадете го между купата и ръкава.

👁 ВКЛЮЧВАНЕ

14 Разположете задвижващия блок на суха, твърда, равна повърхност, близо до захранващ контакт.

15 Проверете дали контролът на скоростта е установен на 0.

16 Включете щепсела в захранващия контакт.

👁 КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

17 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 8 = висока).

18 Завъртете пак контрола на скоростта до 0, за да изключите мотора.

19 По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.

20 По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.

👁 КОЯ СКОРОСТ?

приставка	скорост	приложение
бъркалка	4-8	разбиване/аериране на сметана, белтъци, панировка, леки смески
приставка за разбиване	4-6	разбиване на масло и захар, смески за средни сладкиши
кука	1-3	тежки смески, хляб, сладкиши

#1 ИНСТРУМЕНТИТЕ

21 Монтирането и изваждането на приставките става докато уредът и кабелът му са изключени от захранването и ръкавът е свален надолу.

22 Извадете капака на предния водач от ръкава.

23 Изравнете задната част на тялото с отвора в предния водач, вмъкнете инструмента във водача и го завъртете в посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място.

24 За да извадите инструмента, завъртете го обратно на часовниковата стрелка и го издърпайте от ръкава.

25 Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.

26 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.

27 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.

28 Възможно е приспособлението за премахване на обелки/изстискване на домати и мелачката за месо да са монтирани върху тавичката, с цел ускоряване на целия процес.

✸ Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от две минути, може да прегрее. След 3 минути го изключвайте за най-малко 3 минути, да се възстанови.

#2 ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА ОБЕЛКИ/ИЗСТИСКВАНЕ НА ДОМАТИ

29 Този инструмент може да се използва за премахване на обелки/изстискване на плодове, като сливи и грозде, които имат изключително тънка обвивка и мека целулоза.

30 Използвайте плодове без семена или премахнете семената/костилките ръчно.

31 По-големите плодове, като например доматите и сливите, трябва да се нарежат на четвъртини.

32 Вкарайте оста в тялото.

33 Изравнете филтъра с тялото и го вмъкнете в него.

- Едрият филтър пропуска по-големи частици целулоза, които преминават към сока.
- Ситният филтър нарязва всички частици.

34 Изравнете държача на филтъра с тялото, натиснете го към тялото и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място.

35 Изравнете задната част на накрайника с предната част на държача на филтъра и го завъртете докато стрелката стигне до 1, 2 или 3 – в зависимост от дебелината на външния пласт.
36 Налага се да експериментирате с настройката, но ние ви препоръчваме да използвате 1 (дебела обвивка) за домати, 2 (средна обвивка) за сливи и 3 (тънка обвивка) за грозде.
37 Сокът/целулозата излизат от долната част на инструмента, а обвивките излизат от накрайника.
38 За разглобяване на инструмента, го изключете, извадете кабела от щепсела, след което извадете инструмента от ръкава.
39 Завъртете накрайника към 0 и го свалете.
40 Завъртете държача на филтъра в посока на часовниковата стрелка.
41 Извадете филтъра от тялото.
42 Извадете оста от тялото.

#3 МЕЛАЧКА ЗА МЕСО

43 Този инструмент може да се използва за мелене на месо, приготвяне на наденици или кеббе.
44 Вкарайте оста в тялото.
45 Поставете острието в предната част на оста.
46 Плоската част на острието трябва да е срещу ситото.
47 Поставете ситото, което желаете да използвате.
48 Слотът в края на ситото застава над скобата вътре в предната част на тялото.
49 Сложете пръстеновидната гайка в предната част на тялото и затегнете с ръка.

МЕЛЕНЕ

50 Нарежете месото на ленти от 25мм и ги поставете върху тавичката.
51 Използвайте ситното сито за мелене на сурово месо за кайма или кюфтета и кори от цитрусови плодове.
52 Ако Ви е необходимо още по-ситно сито за наденицки или пастет, смелете месото още веднъж.
53 Използвайте едрото сито за мелене на сурово месо за бургери.
54 Когато приключите, пуснете трохите в мелачката, за да изчистите ситото.

НАДЕНИЦИ

55 Вкарайте оста в тялото.
56 Монтирайте приставката за наденици.
57 Поставете предната част на накрайника за наденици в центъра на пръстеновидната гайка.
58 Изравнете задната част на накрайника за наденици с предната част на приставката.
59 Сложете пръстеновидната гайка в предната част на тялото и затегнете с ръка.
60 Накиснете мембраните за надениците във вода и оставете в продължение на минимум 10 минути преди ползване.
61 Плъзнете мембраната на наденицата по външната част на накрайника за наденици, докато цялата мембрана попадне върху него.
62 Направете възел в свободния край на мембраната.
63 Хванете мембраната с една ръка.
64 Включете уреда, за да стартирате поставяне на месото в мембраната.
65 Затегнете или отпуснете мембраната, за да регулирате плътността на наденицата.
66 Когато запълните наденицата, стиснете и завъртайте мембраната на всеки 120 мм, за да направите отделни наденици.

КЪББЕ

67 Къббето е обвивка, състояща се от 50% смелено месо и 50% булгур, пълнена с подправено месо и/или зеленчуци, запечатана в краищата и изпечена/изпържена.
68 Използвайте ситното сито.
69 Смелете месото.
70 Накиснете булгура във вода, оставете да се изцеди, след което го смелете.
71 Прибавете смеленото месо към булгура.
72 Тази смес трябва да бъде смелена два пъти.
73 Изключете уреда и кабела от захранването, след което извадете ситото и острието.
74 Вкарайте оста в тялото.
75 Монтирайте приставката за къббе.
76 Поставете предната част на накрайника за къббе в центъра на пръстеновидната гайка.
77 Изравнете задната част на накрайника за къббе с предната част на приставката.
78 Сложете пръстеновидната гайка в предната част на тялото и затегнете с ръка.
79 Включете уреда, докато се образува къса (80-100 мм) тръбовидна форма с месо.
80 Подгънете свободния край на формата.
81 Срежете другия край, разделяйки го от уреда.
82 Поставете желания пълнеж, след което подгънете другия край на тръбовидната форма.
83 Повторете, докато пшеничната/месната смес бъде напълно употребена.

#4 ПРИСТАВКА ЗА НАРЯЗВАНЕ НА ШАЙБИ/МЕЛАЧКА

84 Поставете желания режещ елемент в тялото.
85 Може да се наложи да го завъртите леко, за да се задвижи паралелно с водача в задната част на тялото.
86 Нарежете храната във форма, която ще мине през тръбата (50x45 мм).
87 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
88 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
⚠ Не поставяйте пръстите си в режещите елементи.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

89 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
90 Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
91 Измийте сменяемите части.
Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.
92 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
93 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

=	супена лъжица (15 мл)	ml =	милилитри
=	чаена лъжичка (5 мл)	g =	грамове

тесто за пица (кука) за 2 големи пици

250	ml	вода
400	g	обикновено брашно
1½		зехтин
2½		суха мая
½		захар
1		сол

Сипете брашно в купата. Смесете останалите съставки в каната. Изберете скорост 1. Постепенно добавете течността. Изберете скорост 2. Месете в продължение на 2 минути. Извадете тестото. Разрежете тестото на две половинки. Оформете кръгове от тестото върху набрашнена повърхност. Поставете кръговете в незалепваща тава за печене. Намажете кръговете със сос на доматена основа и добавете заливки. Изпечете в предварително загрята фурна на 190°C за около 15-20 минути. Повърхността трябва да е златисто кафява.

рецепти има на нашата уеб страница:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550932

الكبّة

67 الكبّة عبارة عن غلاف خارجي مصنوع من 50٪ لحم مفروم و 50٪ برغل قمح ومحشوة بلحم و/أو خضار متبل ومغلقة من النهايات، ثم يتم خبزها أو قليها.
68 استخدم منخل ناعم.
69 اطحن اللحم.
70 انقع البرغل في الماء وقم بتصفيته وطحنه.
71 اخلط اللحم المفروم والبرغل.
72 اطحن الخليط مرتين.
73 قم بإيقاف وفصل الجهاز ثم أخرج المنخل والشفرة.
74 ادفع العمود في الجسم.
75 قم بتركيب حامي الكبّة.
76 ضع واجهة فوهة الكبّة خلال مركز الصامولة الحلقية.
77 قم بمحاذاة خلف فوهة الكبّة مع واجهة الحامي.
78 قم بتركيب الصامولة الحلقية في واجهة الجسم واربطها باليد.
79 قم بتشغيل الجهاز إلى أن يتكون لديك أنبوب لحم قصير (80-100 ملم).
80 قم بثني الطرف الحر للأنبوب.
81 اقطع الطرف الآخر من الجهاز.
82 املأ بما تريد ثم قم بثني الطرف الآخر للأنبوب.
83 كرر ذلك إلى أن يتم استخدام جميع خليط القمح/اللحم.

#4 القاطعة/المبشرة

84 ادفع القاطع بما تريد في الجسم.
85 قد تحتاج لتدويره قليلا ليرتبط بالمحرك في خلف الجسم.
86 قم بقطع الطعام بالشكل الذي سيذهب للأنبوب (50x45 ملم).
87 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
88 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.

⚠ لا تضع أصابعك داخل القواطع.

العناية والصيانة

89 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
90 امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
91 اغسل الأجزاء القابلة للفك.

يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

92 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
93 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

- يسمح الغربال الخشن بمرور جسيمات اللب الأكبر في العصير.
- يقلل الغربال الناعم الجسيمات.

34 قم بمحاذاة حاجز الغربال مع الجسم وادفعه إلى الجسم وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة لوضعه في مكانه.

35 قم بمحاذاة خلف الفوهة مع حاجز الغربال الأمامي وأدره لجعل المؤشر على 1 أو 2 أو 3 حسب سمك الجلد.

36 ستحتاج للتجربة مع الإعداد لكننا نقترح استخدام 1 (سميك) للطماطم و 2 (متوسط) للخوخ و 3 (رقيق) للعنب.

37 سوف يخرج العصير/اللب من أسفل الأداة وسوف يخرج الجلد من الفوهة.

38 لتفكيك الأداة، قم بإيقاف وفصل الجهاز ثم أخرج الأداة من الذراع.

39 أدر الفوهة إلى 0 واسحبها.

40 أدر حاجز الغربال في اتجاه عقارب الساعة.

41 اسحب الغربال من الجسم.

42 اسحب العمود من الجسم.

#3 مفرمة اللحم

43 يمكن استخدام هذه الأداة لطحن اللحم أو صنع النقانق أو صنع الكبّة.

44 ادفع العمود في الجسم.

45 قم بتركيب الشفرة في واجهة العمود.

46 يجب أن يكون الجانب المسطح للشفرة في اتجاه الغربال.

47 قم بتركيب الغربال الذي تريد استخدامه.

48 يجب تركيب الفتحة الموجودة في حافة الغربال فوق العروة الموجودة داخل واجهة الجسم.

49 قم بتركيب الصامولة الحلقية في واجهة الجسم واربطها باليد.

الطحن

50 قم بتقطع اللحم إلى شرائح مربعة 25 ملم ووضعها في الصينية.

51 استخدم الغربال الناعم لطحن اللحوم النيئة لصنع اللحم المفروم أو كرات اللحم وقشر الليمون.

52 إذا كنت بحاجة لطحن شديد النعومة للنقانق أو الباتيه، ضع اللحم خلال الطاحونة مرة أخرى.

53 استخدم الغربال الخشن لطحن اللحوم النيئة لصنع البرغر.

54 عند الانتهاء، قم بتدوير فتات الخبز خلال الطاحونة لمسح الغربال.

النقانق

55 ادفع العمود في الجسم.

56 قم بتركيب حامي السجق.

57 ضع واجهة فوهة السجق خلال مركز الصامولة الحلقية.

58 قم بمحاذاة خلف فوهة السجق مع واجهة الحامي.

59 قم بتركيب الصامولة الحلقية في واجهة الجسم واربطها باليد.

60 انقع جلد السجق في الماء لمدة لا تقل عن 10 دقائق قبل استخدامه.

61 حرك جلد السجق على خارج فوهة النقانق إلى أن يصبح جميع الجلد على الفوهة.

62 اربط عقدة في طرف الجلد.

63 أمسك الجلد بيد واحدة.

64 قم بتشغيل الجهاز لإدخال اللحم في الجلد.

65 شدد أو خفف قبضتك على الجلد لتنظيم سمك السجق.

66 عند ملء طول السجق، قم بضغط وثني الجلد كل 120 ملم أو نحو ذلك لعمل نقانق فردية.

3) قم بمحاذاة الألسنة الموجودة على جانبي القمع مع الأخاديد الموجودة في الجزء المفتوح من واقي الرذاذ .
4) حرك القمع لتغطية الجزء المفتوح من واقي الرذاذ.

13 لإخراج واقي الرذاذ:

5) ارفع القمع.
6) ارفع واقي الرذاذ قليلا لتحرير حافة الوعاء.
7) اسحبها من بين الوعاء والذراع.

تشغيل

14 ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.

15 تأكد من ضبط أدوات التحكم في السرعة على 0.

16 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

أداة التحكم في السرعة

17 أدر أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تريدها (1 = منخفض، 8 = عالي).

18 أدر أداة التحكم في السرعة إلى 0 لإيقاف الموتور.

19 بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.

20 للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.

الملحق	السرعة	الاستخدام
المضرب	8-4	ضرب/تهوية القشدة، بياض البيض، العجين، المخاليط الخفيفة
مخفقة البيض	6-4	دهن الزبد والسكر، مخاليط الكعك المتوسط
الخطاف	3-1	المخاليط الثقيلة، الخبز والمعجنات

#1 الأدوات

21 قم بتركيب وإخراج الملحقات والجهاز متوقف ومفصول والذراع منخفض.

22 أخرج غطاء المحرك الأمامي من الذراع.

23 قم بمحاذاة خلف الجسم مع الثقب الموجود في المحرك الأمامي وادفع الأداة في المحرك وأدرها في اتجاه عقارب الساعة لوضعها في مكانها.

24 لإخراج أداة، أدرها عكس اتجاه عقارب الساعة واسحبها من الذراع.

25 لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب – استخدم الدافعة فقط.

26 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.

27 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.

28 يمكن تركيب مقشرة/عصارة الطماطم ومفرمة اللحم مع الصينية لتسريع العملية.

✵ ل لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 3 دقائق، اتركه يستريح لمدة 3 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

#2 مقشرة/عصارة الطماطم

29 يمكن استخدام هذه الأداة لتقشير/عصر فواكه مثل الخوخ والعنب قشرها رقيق جدا وبها لب ناعم في الداخل.

30 استخدم الفاكهة بدون بذور أو أخرج البذور/النوى يدويا.

31 يجب تقسيم الفاكهة الأكبر مثل الطماطم والخوخ إلى أربعة أجزاء.

32 ادفع العمود في الجسم.

33 قم بمحاذاة الغربال مع الجسم وادفع الغربال في الجسم.

الرسومات

1 واجهة غطاء المحرك
2 ذراع
3 أداة إطلاق الذراع
4 أداة التحكم في السرعة
5 وحدة الموتور
6 عمود الدوران
7 عروة
8 مخفقة البيض
9 لسان
10 قمع
11 واقي الرذاذ
12 أخاديد
13 وعاء
14 فتحة
15 خطاف
16 المضرب
17 الدافعة
18 صينية
19 أنبوب
20 الجسم (من الخلف)
21 الجسم
22 عمود
23 غربال ناعم
24 غربال خشن
25 حاجز الغربال
26 فوهة
27 وعاء
28 شفرة
29 غربال ناعم
30 غربال خشن
31 فتحة
32 صامولة حلقية
33 حامي السجق
34 فوهة السجق
35 حامي الكبّة
36 فوهة الكبّة
37 القواطع
38 المِطحنة
39 مبشرة ناعمة
40 مبشرة خشنة
41 القاطعة
42 قاطع (خلفي)
خزانة غسالة الصحون

الوعاء

2 ارفع الذراع قبل تركيب أو إخراج الوعاء.
3 قم بتركيب الوعاء في الجهاز وأدره في اتجاه عقارب الساعة.
4 أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لإطلاقه.
5 سوف ترتفع محتويات الوعاء عند بدء تشغيل الموتور – كلما زادت السرعة، كلما ارتفعت أكثر.
6 لا تحاول ملء الوعاء أكثر من حوالي نصفه بالكامل (خصوصا عند استخدام المضرب).

استخدم الوعاء المزود فقط.

الملحقات

7 قم بتركيب وإخراج الملحقات والجهاز مغلق ومفصول والذراع مرفوع.
8 قم بمحاذاة الفتحة الموجودة في أعلى الملحق مع العروة الموجودة على عمود الدوران وادفع الملحق إلى عمود الدوران وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة.
9 لإخراج ملحق، ادفعه إلى عمود الدوران وأدره في اتجاه عقارب الساعة ثم اسحبه.

قم بتنزيل الذراع

1) تأكد من أن الجهاز متوقف (0).
2) ثبت الجزء السفلي للجهاز.
3) أدر أداة إطلاق ذراع إلى .
4) اضغط الذراع لأسفل.
5) اترك الذراع.
6) اتركه.

واقي الرذاذ

10 يتم تركيب واقي الرذاذ فوق الوعاء.
11 يسمح لك القمع بإضافة المكونات دون فك واقي الرذاذ.
12 مع جعل الوعاء في موضعه والذراع لأسفل:
1) حرك واقي الرذاذ بين الذراع والوعاء
2) أدر واقي الرذاذ نحوك بحيث يمكنك إضافة المكونات بسهولة.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تضع وحدة الموتور في سائل.

5 لا تستخدم الجهاز بدون تركيب واقي الرذاذ.

6 لا تملأ الإبريق بأي شيء ساخن لا يمكنك التعامل معه بشكل مريح (أي أن درجة حرارة السائل أقل من 40 درجة مئوية).

7 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

8 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.

9 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

10 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 10 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 10 دقائق، اتركه يستريح لمدة 10 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

للاستعمال المنزلي فقط

رفع الذراع

1 الزنبركات الموجودة في الذراع قوية جدا، ولذلك:

1) تأكد من أن الجهاز متوقف (0)

2) ثبت الجزء السفلي للجهاز.

3) اجعل أعلي الذراع خاليا.

4) أدر أداة إطلاق الذراع إلى .

5) سيتحرك الذراع إلى الموضع المرتفع.

6) اتركه.

552-499

20355-56 220-240V~50/60Hz 700Watts

20355-56 220-240В~50/60Гц 700 Вт